DIGITAL EDITION
Febbraio 2018 · anno XXXII · n. 256

Italia a Tavola

Dal mondo della cucina
Grazie

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

STANCO DEI SOLITI CUBETTI?
DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**. Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata.
La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA

1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato.
In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo:
Spinaci Foglia a Foglia e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)

il direttore

Alberto Lupini

La giacca bianca che fa la differenza

A Lione almeno 1.500 giacche bianche contro la trentina di Milano. I funerali di Bocuse e di Marchesi, scomparsi a neanche un mese l'uno dall'altro, indicano come francesi e italiani vivano in maniera diversa la professione del cuoco. Là contano équipe e unità. Individualismo e supervalutazione del proprio status sono invece spesso le nostre regole. A Milano solo alcuni cuochi della Fic e un paio di Euro-Toques indossavano la divisa per rispetto al Maestro. I più, magari fra i più noti, erano "in borghese". Ragionevoli le giustificazioni: per il freddo (quasi che non la si potesse indossare sopra ad un pile) o per timore di apparire (quasi che di solito ci si sottragga alle telecamere...). Ciò che conta, dice chi approva la grisaglia, è la sostanza e non l'apparenza. Sta di fatto che invece di dimostrare compattezza e solidarietà, è apparsa la confusione...

Per qualcuno la colpa è della politica che non ha aiutato a fare squadra: Paul Bocuse era una sorta di eroe nazionale, con Legion d'onore e funerali di Stato. I meriti di Gualtiero Marchesi gli sono stati riconosciuti a parole solo da morto e ancora due anni fa era stato snobbato quando il Governo riceveva per la prima volta una delegazione dei cuochi più noti. Due pesi e due misure fra Parigi e Roma. Ma ai funerali c'erano cuochi, non politici.

Pur col primato di Bocuse, riconosciuto dallo stesso Marchesi, erano due giganti che hanno influenzato il modo di intendere il cibo. La loro eredità non si limita a ricette o tecniche, che anche grazie a loro sono cambiate. Con loro la cultura si è innestata nella Cucina dando ai Cuochi anche un ruolo sociale. Senza Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse, e molti altri della loro generazione, i cuochi sarebbero forse ancora dietro i fornelli, spesso impresentabili e con grembiuloni sporchi. Il rinnovamento della Cucina ha segnato l'epoca del consumismo, ma ha anche introdotto la consapevolezza. Come spesso succede, le loro "rivoluzioni" gli sono in parte sfuggite di mano e i loro successori ne hanno magari distorto alcune impostazioni. Pensiamo all'eccesso di protagonismo di alcuni "Chef" italiani, che si atteggiano a volte a maître à penser, quasi che non basti essere cuochi con uno status riconosciuto dai più. Tv e marketing hanno poi fatto di qualche cuoco il testimonial di se stesso, ma non certo un esempio per la professione.

Secondo Bocuse la Francia doveva temere il giorno in cui i cuochi italiani avessero saputo valorizzare i nostri incredibili prodotti e le nostre tradizioni. In realtà Parigi dovrebbe temere solo cuochi italiani meno individualisti e con più spirito di squadra.

Al funerale di Paul Bocuse a Lione erano presenti 1.500 cuochi vestiti con giacca bianca e toque; a Milano per Gualtiero Marchesi, invece, solo poche decine hanno voluto esibire con orgoglio la propria divisa in omaggio al Maestro

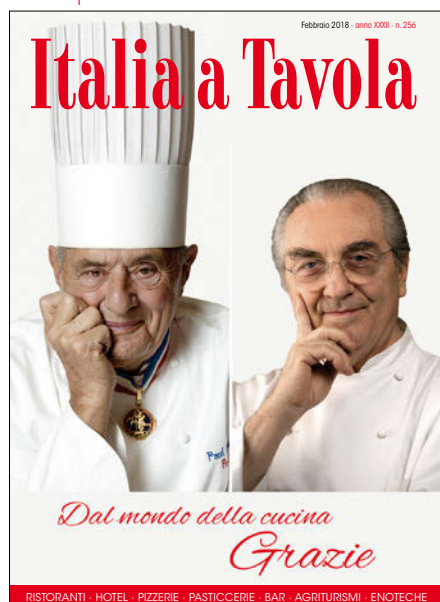
Per i tuoi commenti cerca il codice 54198 su www.italiaatavola.net

qb.

Quanto basta per cambiare la vostra idea di farina.

qb è una linea di farine biologiche unica, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e i più innovativi. Un mix perfetto di valori nutrizionali e di sapori originali. Nasce dalla ricerca di Molino Grassi, che da sempre sceglie e trasforma le migliori materie prime in costante collaborazione con i produttori agricoli e con un'attenzione davvero speciale ai valori del territorio.

qualità bio

Saremo presenti a: Biofach 14/17 Febbraio - Norimberga | Gulf Food 18/22 Febbraio – Dubai
Tirreno C.T. 25/28 Febbraio - Carrara | Ristor Expo 4/7 Marzo - Erba

In copertina

La cucina mondiale saluta Marchesi e Bocuse

Italia a Tavola dedica la copertina di questo mese ai due maestri indiscussi della cucina europea e mondiale, Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse, scomparsi a meno di un mese l'uno dall'altro. Enorme il loro lascito in termini sia culturali che umani.

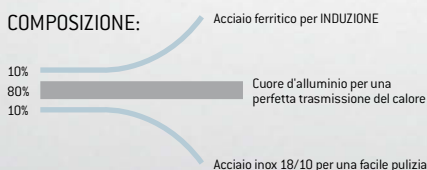
Sommario

Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Consulta l'oroscopo di Fabio Mendolicchio www.starsandfood.it

COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.

www.pentoleagnelli.it

Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic

Le sembianze più pure della solidarietà

Sono passati 17 mesi dal quel terribile 24 agosto 2016 in cui un tremendo terremoto colpì una vasta area dell'Appennino centrale cancellando letteralmente i paesi di Accumoli, Arquata del Tronto ed Amatrice procurando tanti morti e sofferenze. Ciò che è terrificante è che, nonostante la consapevolezza dei pericoli di quelle zone a rischio sismico, nessun ente istituzionale sia intervenuto laddove c'era da intervenire con azioni di prevenzione a quelle costruzioni, come si è scoperto dopo, non a norma o edificate con materiali scadenti.

Consegnate solo un quinto delle casette alle popolazioni bisognose, mal funzionanti nel riscaldamento e nell'impianto elettrico. Macerie ovunque e mai sgomberate impediscono la ripresa e il ritorno alla normalità sia per le persone che per le attività produttive e commerciali. Tra la gente comune c'è sempre più la convinzione, e mi dispiace dirlo, che nessuna "emergenza" in Italia, più o meno grave, passata o futura, possa essere affrontata e risolta con strumenti ed interventi politici e istituzionali.

Come sempre nello stile della Federazione italiana cuochi, che rappresento, non vogliamo polemizzare o puntare il dito accusatorio, restiamo volutamente fuori da diatribe e spirali populiste, "strumenti" ad uso delle varie fazioni politiche nelle campagne elettorali. Lasciamo parlare chi ne ha i requisiti e il preciso dovere di far emergere le responsabilità di chi poteva prevenire gli effetti disastrosi del sisma!

Davanti alla tragedia del terremoto e a distanza di tanti mesi, sotto i nostri occhi le immagini di una ricostruzione lenta e non diffusa. Un grazie sincero a tutti i "volti della solidarietà", cuochi compresi

Per i tuoi commenti cerca il codice 53858 su www.italiaatavola.net

Unica nota positiva di questo ultimo terremoto sono gli innumerevoli "volti della solidarietà" che hanno gratificato emozionando ogni essere umano: volontari di associazioni, privati, organizzazioni no profit e tutte le forze dell'ordine che hanno contribuito ad alleviare disagi e sofferenze di quelle popolazioni stremate. Fra questi, con vero orgoglio permettetemi di elogiare indistintamente tutti i cuochi, specialmente i nostri del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze Fic. Un grande grazie al suo responsabile Roberto Rosati, "deus ex machina" in oltre 9 mesi di attività nei luoghi di sisma, quasi 5.500 ore di lavoro e 227mila pasti completi preparati e gestiti contemporaneamente in 7 diverse cucine da campo. Un carico lavorativo straordinario, grandioso ed impagabile, tipico dei nostri associati, un impegno profuso con slancio, passione ed enorme altruismo, di cui tutta l'Italia, non solo nelle emergenze, dovrebbe sempre andare fiera. Un augurio di buon lavoro a tutti.

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

Cioccolateria live, caffè e tè
Le nuove frontiere della pasticceria

Sono arrivate dal Sigep 2018 le nuove tendenze della pasticceria, che passano attraverso la trasformazione live del cioccolato, dalla fava alla berretta. È il progetto "Bean to Bar", che ha incassato anche il consenso dei quattro principali Paesi produttori di cacao e caffè alla scoperta della migliore tecnologia italiana.

Le delegazioni di Perù, Costa Rica, Madagascar e Colombia, alcune visitate lo scorso anno da me, in qualità di presidente Conpait, hanno raccontato la cultura della produzione del cacao e del caffè e incontrato i maestri cioccolatieri italiani e i migliori baristi che mostrano loro i segreti della lavorazione e le tecnologie made in Italy per la produzione del cioccolato e la lavorazione del caffè. Il laboratorio, promosso da Sigep, è stato coordinato da Conpait in collaborazione con l'Istituto nazionale per il commercio estero (Ice) e con il ministero dello Sviluppo economico.

Cioccolato, caffè e tè rappresentano gli strumenti più attuali per far crescere il mondo della pasticceria. Il recente Sigep ha consacrato queste nuove tendenze, all'insegna della condivisione dei saperi

È stato proclamato a Sigep il tiramisù più buono d'Italia nell'ambito di Tiramisù Talent Show, il contest organizzato da Conpait per festeggiare il 2018, che è stato proclamato anno del tiramisù, dolce simbolo d'Italia. Medaglia d'oro al giovane Filippo Valsecchi, già campione italiano di pasticceria, per la migliore interpretazione.

Elegante, intrigante e sorprendente. A Sigep 2018 debutto in grande stile anche per la cosiddetta cerimonia del tè con l'Associazione italiana degustatori e maestri del tè. A mostrare il fascino di questa secolare tradizione la maestra cerimoniera cinese Nan Xi, che con la sua padronanza e raffinatezza dei gesti incanta sempre più curiosi e appassionati. Successo alla kermesse riminese per tutte e sei le tipologie di tè cinese, per apprezzarne le diverse proprietà organolettiche, dolcezza e persistenza aromatica.

Federico Anzellotti

Per i tuoi commenti cerca il codice 54179 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia

I valori di Marchesi e Bocuse Un retaggio per Euro-Toques

Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse non sono stati solo due grandissimi cuochi, due Maestri rispettivamente della Cucina italiana e di quella francese. Sono stati anche due grandi fondatori, che nel lontano 1986, quando i Paesi dell'Unione europea erano soltanto 12, fondarono Euro-Toques, e che oggi sono entrambi scomparsi, a meno di un mese di distanza l'uno dall'altro. Due chef carismatici, che, con una storia alle spalle molto simile, hanno fatto scuola, cambiando radicalmente le fondamenta della Cucina per come la intendiamo oggi.

La perdita di Gualtiero è stata più che sentita da tutti noi di Euro-Toques Italia e non solo. Il Maestro partecipava ai nostri eventi continuamente, era un punto di riferimento, lo contattavo spesso per cogliere insegnamenti ad ogni confronto. Bocuse dal canto suo è sempre stato per me un uomo da imitare. Ricordo ancora quando insieme ad oltre 200 cuochi da tutto il mondo abbiamo festeggiato il suo 87° compleanno nel suo ristorante. Ricordo un uomo che non ha mai voluto abbandonare la propria casa, vicino a Lione, dove ha creato un vero e proprio impero della ristorazione.

Sapendo inoltre che lo stesso Pierre Romeyer, grande cuoco belga che ha contribuito alla fondazione dell'unica associazione di cuochi riconosciuta a livello europeo, non è in salute, ci rassegniamo tristemente ad osservare i grandi padri fondatori della nostra associazione e, per estensione, della nostra cucina, lasciarci un'eredità importante.

Con l'addio dei Maestri della Cucina italiana e francese, Euro-Toques saluta anche i suoi padri fondatori e si assume l'onere di rendere loro omaggio rispettando il famoso decalogo che è guida per l'associazione

I loro insegnamenti non saranno però mai dimenticati, la loro storia è per noi modello, ci aiuta a ricordare chi siamo, cosa facciamo e quale onore sia far parte di questa associazione. I loro insegnamenti rivivono nel nostro decalogo, valori scritti oltre 30 anni fa ma ancora più che attuali: sono i nostri dieci comandamenti e noi ci impegniamo a metterli in pratica ogni giorno. Lo

facciamo perché crediamo nella nostra professione, rendendo così omaggio alla memoria di coloro che, come Bocuse e Marchesi, per questi valori si sono battuti.

Per i tuoi commenti cerca il codice 54172 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Ordine e pulizia in sala richiedono un impegno costante

Il successo di una bella sala è determinato dal lavoro che tutto il personale svolge ben prima che la clientela attraversi la porta del ristorante. Pulizia e ordine sono il primo biglietto da visita del locale

Tutti quanti nella nostra giornata lavorativa desidereremmo una bacchetta magica, uno strumento in grado di sistemare ogni cosa, magari rispondere alle mail, risolvere i problemi. Certo sarebbe un bel vantaggio per un ristorante, specialmente nella gestione di tutte quelle faccende pre-apertura, la preparazione e l'allestimento (la così detta "mise en place"). Tutto il personale potrebbe presentarsi al lavoro 10 minuti prima dell'apertura, prima dell'arrivo dei clienti. Beh, la bacchetta magica non esiste, almeno per ora.

Se entrando in un ristorante troviamo tutte le cose "a posto" non è certo opera di una forza immaginaria. Vorrei specificare e chiarire a tutti gli avventori ma anche a chi si cimenta per la prima volta in questo business (ce n'è bisogno, credetemi) che il lavoro del personale di sala non comincia all'apertura del ristorante, ma almeno 4-5 ore prima di ogni singolo servizio.

Aggiungerei poi che gli impegni terminano almeno (e sottolineo almeno...) un'ora dopo che l'ultimo cliente è andato via. La pulizia, l'ordine e la corretta gestione di tutto il materiale richiedono attenzione e sforzi giornalieri. Il telefono, le mail, l'analisi gestionale e amministrativa, altrettanti. Gli standard vanno perseguiti giornalmente attraverso la suddivisione dei compiti tra il personale, che si impegna spesso non-stop fino all'arrivo del primo cliente.

Non scendo nei dettagli organizzativi, magari lo farò prossimamente, ma vorrei fare il punto sul tema della pulizia. La pulizia è il primo biglietto da visita di un ristorante. Deve essere perseguita tramite un controllo assiduo e quasi maniacale. Io, ad esempio, da cliente è la prima cosa che noto in un ristorante: lo noto all'ingresso, mentre sono seduto a tavola e quando utilizzo i servizi.

La pulizia, così come l'ordine e la manutenzione, devono integrarsi sempre più alle capacità professionali del singolo operatore di sala. Dovrebbe essere sempre così, un'attitudine che parte dalle nostre mura domestiche sino ad arrivare in qualsiasi settore professionale.

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 54102 su www.italiaatavola.net

Alessandro D'Andrea

Presidente Associazione direttori d'albergo

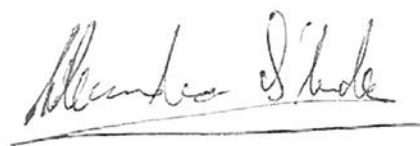
L'atmosfera del passato rivive nel presente

È uno degli aspetti maggiormente caratterizzanti di un luogo, sia esso la nostra casa, un albergo, un ristorante, il posto di lavoro... L'atmosfera che si respira in un ambiente vissuto si crea grazie al connubio di diversi fattori oggettivi e soggettivi che si intrecciano tra loro con logica e armonia, al punto da fondersi in un aspetto sensoriale che viene riconosciuto da chiunque entri e viva quel luogo.

Quando giunge il momento di ristrutturare (o riqualificare) la propria struttura, per esempio un albergo o un ristorante, è importante valutare a priori se si vuole mantenere la stessa atmosfera del passato oppure creare una situazione diversa, soprattutto pensando alla percezione degli ospiti che già ci conoscevano e ritorneranno. Ma sulla base di che cosa possiamo stabilire quale sia la strada migliore da percorrere? Dipende dall'obiettivo che ci siamo posti con la ristrutturazione. Si può mantenere il medesimo ambiente prima e dopo una riqualificazione se non si stravolge la cultura del luogo, il suo stile, l'approccio commerciale, la sua filosofia, il tutto indipendentemente dagli arredi nuovi o dalla nuova carta. Ma ci deve essere un filo conduttore tra prima e dopo e spesso questo è il ruolo delle risorse umane, che ti possono accogliere in luogo diverso con lo stesso sorriso, lo stesso calore e lo stesso affetto di prima facendo sì, appunto, che tu possa respirare la medesima atmosfera di una volta.

Diverso, e sicuramente più difficile, è riuscire a trasmettere ai propri clienti o ospiti lo stesso "sentiment" del passato se, per fare un esempio, si trasforma una residenza d'epoca in un hotel high-tech o un ristorante stellato in un "all you can eat". In questi casi non c'è direttore o maitre d'hotel o chef che tengano: sarà impossibile far respirare agli ospiti la stessa atmosfera di un tempo. Ma se il cambiamento radicale è voluto, allora sarà stata valutata anche una strategia commerciale e di marketing tale per cui chi ritorna e trova un luogo diverso, oltre che aspettarselo prima, ne comprende la filosofia e, ci auguriamo, ne apprezzerà la qualità, se c'era e se sarà rimasta.

Questo è uno dei motivi, non di certo l'unico, per cui quando si decide di ristrutturare, rinnovare, riqualificare o anche solo avviare un locale con una nuova gestione, bisogna individuare in primis se si vuole mantenere un contatto tra passato e futuro oppure no. Nel primo caso sarà necessario, tra le diverse scelte strategiche, identificare anche un "denominatore comune" che ci aiuti in questo passaggio tra prima e dopo. Diversamente, però, attenzione! Seppure la scelta è quella di voler cambiare drasticamente il passato con un futuro palesemente diverso e che evidentemente consideriamo migliore, non possiamo farlo in modo drastico.

La storia, i ricordi, i profumi del passato sono parte integrante di un locale e non potranno mai essere completamente cancellati. Il passato è il racconto del futuro e continuerà ad essere percepito nell'atmosfera

Per i tuoi commenti cerca il codice 54170 su www.italiaatavola.net

Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional

Bere consapevole
Il cliente va informato di più

Da sempre l'uomo ha trovato nelle bevande alcoliche il mezzo ideale per attenuare le fatiche quotidiane, l'elemento liberatore per esprimere i sentimenti, il compagno generoso della gioia, del coraggio, della forza e della sincerità. Inutili nella storia i tentativi di proibire e demonizzare, come è evidente dagli effetti del proibizionismo. Oggi si continua a bere, a tutti i livelli. Cosa può cambiare in futuro?

Si parla molto di bere consapevole grazie ad una campagna mediatica istituzionale che cerca di risolvere i problemi inerenti alle conseguenze deleterie dovute all'esagerata e irrazionale assunzione di bevande alcoliche. Oggi, a differenza di un tempo, ci sono la cultura e la conoscenza, ma non vi è la corretta informazione ed educazione al bere. L'alcol è una droga a tutti gli effetti ed è alla portata di tutti, va quindi studiata e fatta conoscere. I primi che devono conoscerla sono proprio coloro che hanno il permesso di venderla e somministrarla, in particolar modo i bartender. Come esistono obblighi di legge sulle etichette dei prodotti alcolici con l'indicazione della gradazione alcolica espressa in volumetria, così sarà un giorno anche per i cocktail mixati, che dovranno indicare gradi alcolici, quantità di alcol espressa in grammi, chilocalorie e descrizione organolettica.

Spetta al bartender educare con pazienza il cliente, fargli comprendere che il miglior modo di gustare un cocktail è consumarlo in piccole dosi, informandolo sui rischi connessi ad un'assunzione smodata di alcol

Per i tuoi commenti cerca il codice 54064 su www.italiaatavola.net

Abi Professional, conscia delle sue responsabilità, è la prima associazione che ha creato l'etichetta dei cocktail, in modo da informare il consumatore su ciò che sta bevendo. I professionisti sono in grado di creare bevande alcoliche di grandi qualità organolettiche anche con pochi gradi alcolici (meno di 12°). Senza rinnegare i classici cocktail alcolici, ciò che conta è che il consumatore sia informato sui rischi di un abuso e che, allo stesso tempo, sia consapevole che due drink al giorno, con gradazione leggera e assunti a stomaco pieno, non sono un problema per la salute. Il nostro intento è quello di educare e formare il barman sulla piena conoscenza scientifica e sociale dell'alcol.

Le istituzioni oggi cercano di risolvere il problema utilizzando sistemi di repressione sia da un punto di vista penale sia adottando forti sanzioni. In realtà, riteniamo che l'unica strada percorribile sia l'educazione e la conoscenza da diffondere nelle scuole già a partire dai 14 anni. E se volessimo dare fin da subito un bel contributo alla risoluzione di questo problema sarebbe ora che i nostri governanti decidessero di far somministrare i superalcolici solo da professionisti patentati e iscritti ad un Albo.

Chi saranno i "magnifici 7"?

Già record di votanti: quota 280mila

La 10ª edizione del **sondaggio di Italia a Tavola** ha raccolto ancora una volta grandi consensi dal web. Il **record** finale della passata edizione (**197mila votanti**) è già stato superato. Chiusura delle votazioni alla mezzanotte dell'**11 febbraio**

C'è stata una grande risposta dal popolo della rete per la 10ª edizione del sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza - Premio Italia a Tavola" (**#premioiat**), che ha come main sponsor Grana Padano, Trentodoc, Mozzarella di bufala campana Dop e Pentole Agnelli. Al momento di andare in stampa il numero dei votanti ha superato quota 280mila. Una cifra ragguardevole soprattutto alla luce dei 197mila votanti registrati al termine della scorsa edizione, che fu battezzata come "l'edizione dei record" perchè mai era stata raggiunta una cifra simile. Dopo la mezzanotte dell'11 febbraio, termine ultimo per votare, sulla homepage di Italia a Tavola (**www.italiaatavola.net**) saranno visibili tutte le classifiche pubblicate con il dettaglio dei votanti totali, dei votanti per ognuna delle 7 categorie e dei voti ricevuti da ciascuno dei 242 candidati (tra questi, nella categoria "Cuochi", figura anche Gualtiero Marchesi, che tuttavia è rimasto in corsa fino al 26 dicembre, data della sua scomparsa).

Cuochi

Pizzaioli

Pasticceri

Particolarmente apprezzata - tanto da essere al momento la categoria più cliccata - la novità esclusiva di questa edizione: la categoria "Campioni", all'interno della quale sono raccolti i 26 vincitori delle passate edizioni del sondaggio. In particolare, Ernst Knam e Chef Rubio stanno affrontando un appassionante "testa a testa", con Danny Del Monaco saldo in terza posizione. Ma ricordiamo che le votazioni sono in corso e tutto può ancora succedere.

Anche tra gli "Opinion leader" bisogna parlare di testa a testa perché Patrizio Roversi e Valerio Braschi sono sempre stati ai primissimi posti della classifica con un certo margine di vantaggio sugli altri. Tra questi spiccano Marco Bianchi e Alessandro Borghese, che si contendono la medaglia di bronzo. Per quanto riguarda le altre categorie, Rocco Pozzulo ha preso il volo nella categoria "Cuochi" distanziando Antonino Cannavacciuolo, mentre Iginio Massari tra i "Pasticceri" ha sempre messo il proprio nome davanti a tutti gli altri, con Damiano Carrara alle sue spalle. Anche Giuseppe Vitiello nei "Pizzaioli" sembra non temere rivali: ha sempre mantenuto alto il trend con dosi massicce di voti che gli hanno consentito di mantenere Gino Sorbillo al secondo posto.

Luca Vissani sta distanziando sempre di più Sandra Ciciriello tra i "Maitre, Sommelier e Manager d'hotel". Bella anche la sfida tra i "Barman" con Marina Milan prima, Marvin Dondossola secondo e Debora Cicero terza, ma distanziati solo di poche centinai di voti.

In un certo senso possiamo affermare che il vincitore di questa 10ª edizione c'è già ed è il sondaggio stesso, visti i numeri dei votanti. L'obiettivo (anche quest'anno raggiunto) è riuscire a creare un momento di attenzione e di condivisione per tutto il mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

La passione degli italiani per la nostra accoglienza ed enogastronomia passa anche attraverso queste testimonianze d'affetto, che vogliono dare visibilità a tutti i protagonisti del settore che ogni giorno, ciascuno nel proprio ambito professionale, si impegnano per valorizzare lo stile italiano nel mondo. cod 54132

Campioni

Maitre, Sommelier e Manager d'hotel

Barman

Opinion leader

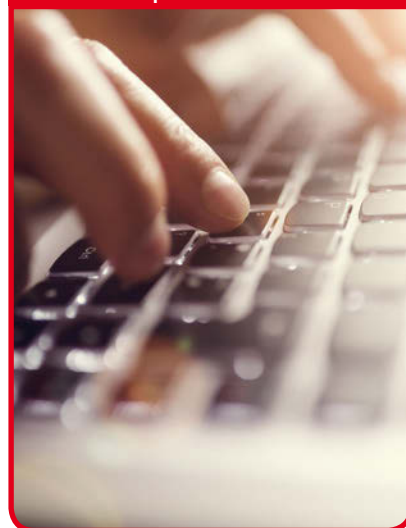
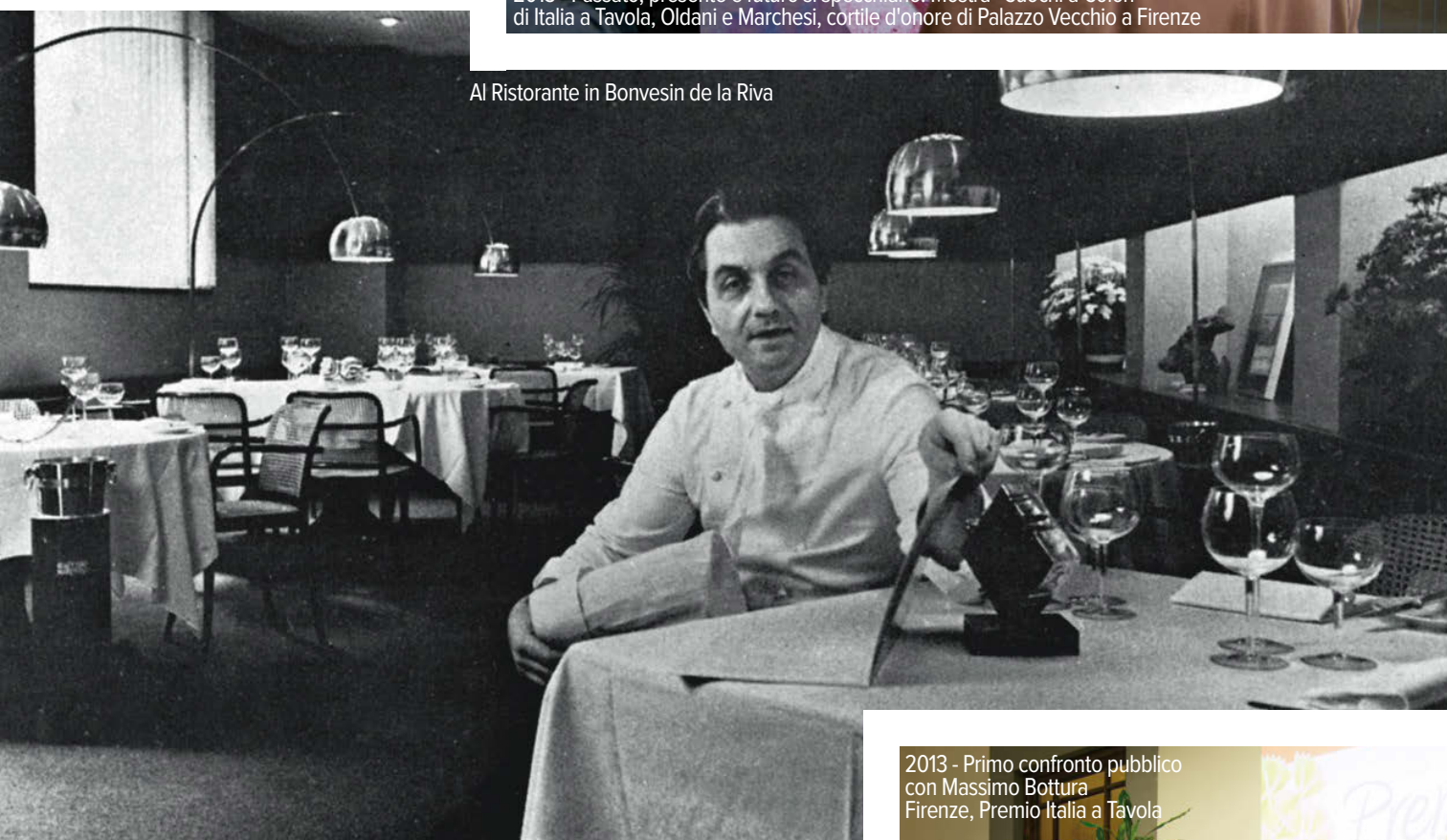
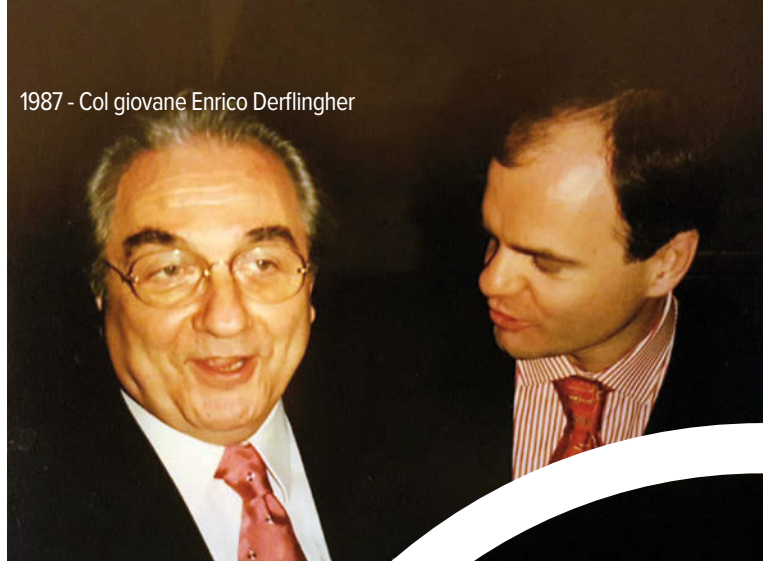
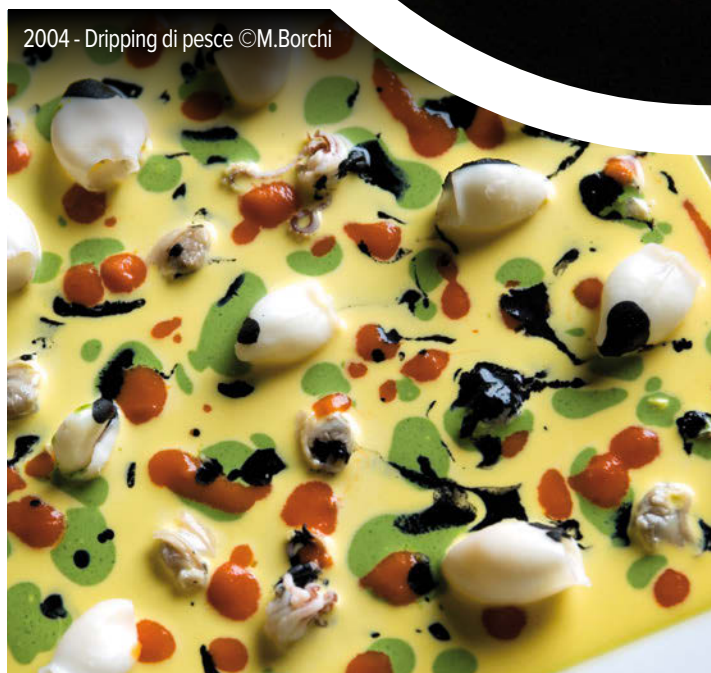



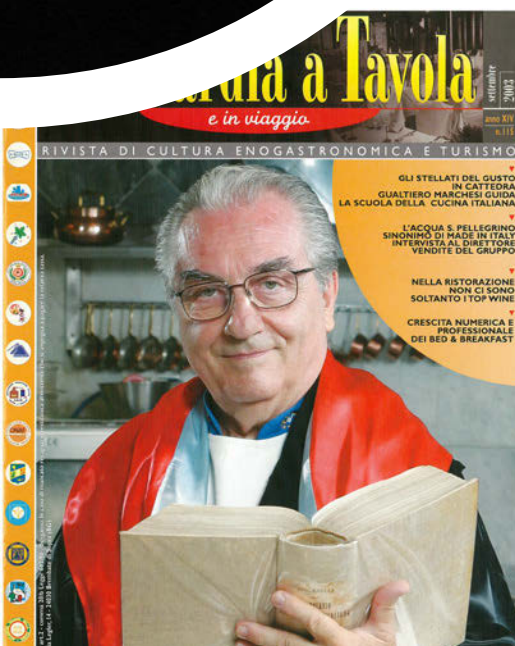
foto Sergio Coimbra

Il giovane Gualtiero all'ingresso del ristorante di famiglia Albergo Mercato

2013 - Passato, presente e futuro si specchiano: Mostra "Cuochi a Colori" di Italia a Tavola, Oldani e Marchesi, cortile d'onore di Palazzo Vecchio a Firenze

Al Ristorante in Bonvesin de la Riva

1982 - Raviolo Aperto

2013 - Primo confronto pubblico con Massimo Bottura Firenze, Premio Italia a Tavola

Con Gino Fabbri e Iginio Massari

1990 - Con il giovane Oldani in California

Con Berton, Cracco, Knam e Oldani, alcuni dei "Marchesi's boys"

Numero uno per stile e formazione

Tutta l'Italia onora Gualtiero Marchesi

Del **Divino** ci resta senza dubbio il **grande esempio**, il suo **amore per l'arte**, la sua **vitalità inesauribile**. **Maestro di cultura** prima ancora che di tecnica, dalle sue brigate sono usciti **molti professionisti** formati con il rigore e la disciplina che solo un **grande Direttore** sa dare alla sua orchestra

di *Alberto Lupini*

Per sapere che fosse il numero uno (il più originale, il più elegante e il più noto) non servono certo le parole dei troppi che oggi lo incensano, anche se fino a poco tempo fa cercavano magari di sminuirne il ruolo nella storia della Cucina italiana (da politici a giornalisti e guidaioli, è lungo l'elenco ai quali era sgradito). Ma per fortuna Gualtiero Marchesi, uno dei pochi di cui si possa dire che era realmente "un uomo libero", è sempre andato per la sua strada, incurante dei giudizi (che peraltro erano il suo humus) o dei punteggi, ricercando quell'ideale connubio fra il bello e il buono che per lui non poteva non avere il ritmo di quella musica che è sempre stata la passione che, grazie alla moglie, ha trasferito alle figlie e ai nipoti. Solo un grande cuoco come lui poteva fare cominciare una cena ufficiale in ritardo per dare tempo ai suoi nipoti di esibirsi in un concerto davanti ai suoi ospiti. Già, perché per lui l'arte era più importante della Cucina, che è grande solo se sa farsi ispirare dalla prima.

È nell'amore per il pianoforte o i violini, e in genere per tutta l'arte figurativa, che si possono del resto cogliere le radici profonde del suo essere Maestro di cultura, prima ancora che di tecnica, tant'è che dalle sue brigate sono usciti molti professionisti di fama che oggi fanno i cuochi sperando di imitare il Divino nell'essere anche un po' artisti. Formati ovviamente con il rigore e la disciplina che solo un grande Direttore sa dare alla sua orchestra. Basta poi rivedere certi suoi piatti, nati ben prima che si cominciasse a parlare di "food design", per capire come Marchesi fosse un "Cuoco colto". Cosa non proprio scontata 40 o 50 anni fa. E lo stesso vale per i piatti o i bicchieri da lui firmati per valorizzare l'enogastronomia.

Ma come succede nella vita, di grandi uomini il destino ne favorisce pochi e per almeno un po' di tempo la figura di Gualtiero non potrà essere facilmente rimpiazzata. Resta però il suo esempio, con la sua passione che, nonostante l'età e il male che da tempo lo affliggeva, non gli impediva di andare nella cucina del Marchesino per proporre nuove idee o di partecipare ad eventi e convegni dove le sue argomentazioni erano spesso più fresche e frizzanti di quelle di chi "se la tirava" più di lui senza averne titolo.

Totalmente libero nei giudizi anche sui colleghi, se lo poteva permettere, per non parlare del gran rifiuto nei confronti della "Bibbia" della cucina mondiale, quella Michelin che lo aveva incoronato come primo tristellato italiano, ma di cui aveva poi contestato i criteri di valutazione, guadagnandosi il malumore di molti guidaioli italiani. Uno spirito libero che gli permetteva anche di porre qualche raro veto all'ingresso di qualche ristorante o collega in una delle tante associazioni in cui era iscritto o che aveva fondato insieme ad altri grandi cuochi europei. Pensiamo a Euro-Toques e a Paul Bocuse, anch'egli purtroppo scomparso a distanza di pochi giorni, uno dei grandi artefici della rivoluzione della cucina europea di cui Gualtiero è stato uno dei protagonisti assoluti.

Chi scrive è cresciuto, anche professionalmente, col mito dell'uomo che ha importato la Nouvelle Cuisine prima ed è stato poi l'artefice del Rinascimen-

to della Cucina italiana. Bonvesin de la Riva sembrava un santuario dove si celebravano riti che ai più non piacevano, salvo poi diventare il faro a cui tutti hanno guardato. Sperimentava come valorizzare materia prima e tradizione e certe sue contestate "fughe in avanti" sono poi diventate la regola per dare futuro alle nostre ricette antiche, in barba alle troppe deviazioni tecniche e alle mode che non lasciavano spazio alle materie prime e alle loro essenze.

Ci sono tanti episodi personali che si potrebbero citare, ma uno è il più indelebile e mi capita di citarlo spesso. Era un anniversario di matrimonio di alcuni anni. Gualtiero stava nel suo "esilio dorato" dell'Albereta. Quando scopre l'evento che ci aveva portato lì, cambia menu e invece di portare il suo risotto alla foglia d'oro o il raviolo aperto, ci prepara un'anatra al torchio che ci fa direttamente al tavolo. Il re della nuova Cucina italiana si sostituisce ad un maître in una preparazione fra le più tradizionali. Una lezione di stile ed umiltà che in pochi finora hanno saputo dare e che per questo resterà per sempre un ricordo prezioso. Almeno quanto le discussioni sulla preminenza del cibo sul vino (in qualche periodo preferiva accompagnare i piatti all'acqua) o l'emozione di conferirgli l'Award 2012 di Italia a Tavola con la motivazione del "contributo determinante al rinascimento della Cucina italiana". E non casualmente in 33 anni di storia Italia a Tavola, per scelta, ha dedicato la sua copertina solo a due cuochi, uno dei quali è appunto Marchesi.

Ci restano alcune tristezze per una scomparsa che sembra comunque prematura vista la sua vitalità che sembrava inesauribile. La prima è che non potrà vedere la realizzazione di quella casa di riposo per cuochi anziani (che dovrebbe comunque vedere la luce il prossimo anno) a cui aveva dedicato gli ultimi generosi impegni. La seconda è che nessun politico abbia mai accolto la proposta che abbiamo più volte lanciato di nominarlo Cavaliere del lavoro, per onorare con lui la Cucina italiana e i tanti cuochi che contribuiscono all'immagine e allo stile di vita del nostro Paese. Ma vogliamo essere ottimisti e lanciare una proposta alle maggiori associazioni di cuochi. A Fic, Apci, Euro-Toques, Le Soste, Jre, Chic, Buon Ricordo e Ambasciatori del Gusto: organizziamo al più presto un concorso italiano di Cucina dedicato a lui. I francesi hanno il Bocuse d'or, perché noi non possiamo avere il "Marchesi d'oro"? cod 53696

Marchesi, l'artista della semplicità

● Gualtiero Marchesi è nato a Milano nel 1930 da una famiglia di ristoratori di San Zenone al Po (Pv), grazie alla quale muove i primi passi in ambito gastronomico. Nel dopoguerra si trasferisce in Svizzera, dove perfeziona la sua preparazione professionale frequentando, dal 1948 al 1950, la scuola alberghiera di Lucerna. Rientrato in Italia, rimane per alcuni anni nell'albergo di famiglia, per proseguire poi la sua specializzazione a Parigi.

Nel 1977 apre il suo primo ristorante a Milano, ottenendo nel 1978 la stella dalla Guida Michelin. Nel 1986, primo in Italia, conquista le tre stelle. Viene considerato all'unanimità il fondatore della "nuova cucina italiana" e per molti è il cuoco italiano più noto nel mondo che ha contribuito allo sviluppo della nostra cucina. Nel 2001 gli viene conferita la laurea honoris causa in Scienze dell'alimentazione all'Universitas Sancti Cyrilli di Roma.

Nel giugno 2006 fonda Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno (Pr), di cui è Rettore fino al settembre 2017. Ha fondato la Italian culinary academy a New York ed è stato uno dei fondatori di Euro-Toques, unica associazione di cuochi riconosciuta dall'Unione europea.

In occasione del suo 80° compleanno Marchesi dà vita ad una fondazione per l'approfondimento e la diffusione di tutte le arti, dalla cucina alla musica, dalla scultura alla pittura.

Oltre al recupero della semplicità e di alcuni piatti della tradizione, negli ultimi anni ha fatto notizia il suo attrito con la Guida Michelin. Nel giugno 2008 Marchesi "restituisce" le stelle, dichiarando di voler ricevere commenti e non giudizi.

Fra i numerosissimi riconoscimenti ottenuti, ci piace ricordare l'**Award conferitogli da Italia a Tavola nel 2013** per la sua importante attività di rinnovamento della cucina italiana (*nella foto*).

Buon viaggio, Signor Marchesi!

Gualtiero Marchesi si è spento il 26 dicembre nella sua casa di Milano per un arresto cardiaco. Aveva 87 anni. Unanime il cordoglio, di cui riportiamo alcune testimonianze, soprattutto del mondo dell'enogastronomia italiana per cui è stato un punto di riferimento. I funerali sono stati celebrati da don Gino Rigoldi il 29 dicembre.

Don Gino Rigoldi: «Ho scelto il passaggio evangelico delle beatitudini perché Gualtiero amava la bellezza, che è un bene assoluto. Il cibo richiama familiarità, amicizia, senso di comunità: l'allegria di essere insieme e godere di cose buone e cose belle. Il mangiare è una virtù, un luogo sacro per la vita».

Giuseppe Sala (sindaco di Milano): «Troveremo il modo per riconoscere la figura di Marchesi attraverso una scuola di cucina o delle borse di studio. Due le caratteristiche fondamentali del Maestro: la voglia di non mollare mai e la capacità di insegnare».

Enrico Dandolo (vicepresidente Fondazione Marchesi): «Stava riscrivendo tutte le sue ricette più famose e innovative. L'obiettivo della Fondazione Gualtiero Marchesi è "il bello è il buono" di tutte le arti, in maniera trasversale. L'arte era per lui un mezzo espressivo».

Enrico Derflingher (presidente Euro-Toques Italia e International): «Marchesi è stato la storia della cucina italiana e non solo. Ha subito critiche da chi non vale un decimo di lui; è un uomo che ha fatto ciò che nessun altro ha saputo ripetere. La sua figura ci ha permesso di crescere come cuochi e come uomini».

Rocco Pozzulo (presidente Fic): «Marchesi ha avuto con la Federazione italiana cuochi un bel rapporto; lo abbiamo insignito del "Collare Collegium Cocorum" per tutto quello che ha realizzato. Un grande personaggio del panorama nazionale e internazionale».

Massimo Bottura (Osteria Francescana): «Per Marchesi veniva prima la materia prima che l'ego del cuoco. Poi inseriva la musica e l'arte nel suo lavoro e questo fa la differenza. "Ruba" la foglia d'oro dalla Madonnina e il riso giallo, che ogni famiglia milanese pensa di preparare al meglio, si trasforma in un'opera d'arte.».

Andrea Berton (Ristorante Berton): «Mi diceva sempre: "Voi siete giovani e potete assorbire il più possibile, apprendere il più possibile", una frase che ancora oggi ho bene impressa nella mente. Aver iniziato con lui e averci lavorato è stato bellissimo».

Davide Oldani (Ristorante D'O): «Rimarrà per tutti il "Signor Marchesi",

per l'eleganza, l'onestà intellettuale, la cultura, il suo essere prima signore e poi cuoco. Mi ha formato prima di tutto come persona e di questo gli sono profondamente grato».

Pietro Leemann (Joia): «Ci guidava con il suo esempio. Mai una mala parola. Quando avevo aperto il mio ristorante e mi veniva a trovare, mi tremavano le gambe. Ma con la sua lucidità mi hai insegnato a tenere sempre i piedi per terra. Hai dato dignità a tutti noi cuochi, grazie Gualtiero».

Ernst Knam (Pasticceria Knam): «Anche alla sua età aveva una marcia in più. I suoi piatti rimarranno nel ricordo di tutti noi opere di grande personalità, come lo "Spaghetto freddo al caviale". Non era solo un cuoco ma un vero artista, diceva "faccio arte" e aveva ragione, i suoi piatti erano quadri, una capacità che era ispirata dalla semplicità, qualcosa che oggi non c'è più».

Daniel Canzian (Ristorante Daniel): «Quanti ricordi e quanti episodi vissuti insieme. A fine serata si sedeva al bancone affacciato sulla cucina, mangiava qualcosa e si parlava in tranquillità e confidenza, si chiacchierava di cucina, di piatti, di materie prime. Una cosa che rimarrà mia».

Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi): «È l'unico cuoco che mi ha fatto commuovere quando l'ho visto. Per me Gualtiero Marchesi è il Maradona dei cuochi. Oggi raccogliamo i frutti della pianta che ha piantato lui. Il suo segreto era quello di inserire l'arte nella cucina, ha fatto la fusione di queste due linee».

Iginio Massari (Pasticceria Veneto): «Al di là di essere un grande cuoco, sapeva apprezzare la cucina popolare. La prima volta che è venuto a casa mia mia moglie gli ha detto "se vuoi c'è il minestrone", il prodotto della nostra fanciullezza, le verdure cotte bene e basta. Ha fatto felice lui e mia moglie».

Matteo Scibilia (Osteria della Buona Condotta): «Vero, bello, giusto. Queste tre parole sono state il messaggio che Gualtiero Marchesi ha lasciato in eredità a tutti i cuochi. Una bellezza artistica e visiva che ben si collegava al pensiero gastronomico del maestro».

Carmen Moretti de Rosa (At Carmen): «Mi piaceva chiamarla Signor Marchesi! Grazie per tutto quello che mi ha insegnato. Buon viaggio Signor Marchesi».

Renato Andreolassi (giornalista): «Mi è capitato più volte di intervistare il gran cuoco-chef lombardo che a casa stava lontano dai fornelli e amava gustare le pietanze preparate della moglie: lo ispiravano i piatti migliori con un ingrediente base, la semplicità».

Euro-Toques: «Il presidente, il direttivo e tutti i membri di Euro-Toques esprimono dolore per la perdita di una delle menti più geniali e creative che l'Italia abbia avuto, nella speranza di mantenere sempre vivi i frutti dei suoi insegnamenti».

Le Soste: «Dell'uomo-cuoco, artigiano e artista resta una preziosa eredità: la "lezione Marchesi" di gusto, tecnica ed equilibrio dei valori, tramandata a molti giovani cuochi cresciuti nel suo laboratorio, oggi artisti della cucina italiana di qualità che ci fa onore nel mondo».

Alma: «Padre nobile della cucina italiana, Gualtiero Marchesi quale rettore ci ha lasciato in eredità insegnamenti, tecniche, pensieri che nel tempo ha affinato e che si sono affermati come elementi distintivi del patrimonio culturale, gastronomico e artistico nazionale». cod 53689

GREY
PARMIGIANO
REGGIANO
Quello *vero* è uno *solo*.

L'Alta cucina mondiale perde il papà

A 91 anni si è spento Paul Bocuse

A 25 giorni dalla scomparsa di Gualtiero Marchesi muore l'altro **grande Maestro della Cucina internazionale**, **interprete e simbolo della Nouvelle cuisine**.
Il più famoso cuoco al mondo si è spento vicino a Lione.
Enrico Derflingher lo ricorda come **fondatore 32 anni fa di Eurotoques**, l'unica associazione di cuochi europei

La notizia è stata confermata dal ministro dell'Interno, **Gerard Collomb** (già sindaco di Lione), che ha detto, a conferma di quale considerazione abbiano i cuochi in Francia: «Monsieur Paul era la Francia, il papà della gastronomia ci lascia». Personalità complessa e focosa, lavoratore instancabile, il cuoco lionese, tre stelle Michelin da più di 50 anni, ha lasciato un segno indelebile sulla gastronomia francese e internazionale. Il suo mitico Auberge du Pont de Collonges, fondato dal nonno paterno, è da sempre una tappa obbligatoria, una sorta di rito d'iniziazione, per chi voglia capire l'alta cucina più classica della Francia.

Il grande cuoco era nato l'11 febbraio 1926 in questa cittadina. I suoi legami più stretti con l'Italia erano coi due grandi maestri della nostra cucina, Gualtiero Marchesi e la famiglia Santini, del Pescatore. Bocuse apprezzava molto la cucina italiana e spesso avvertiva i suoi connazionali che quando noi avessimo saputo valorizzare il nostro patrimonio di ricette e materie prime avremmo vinto la sfida.

L'alta cucina perde così, a poche settimane dalla scomparsa di Gualtiero Marchesi, un altro dei suoi più grandi esponenti. Il "papà della cucina", "l'imperatore della gastronomia", oppure semplicemente "Monsieur Paul".

Un cuoco con alle spalle oltre cinquant'anni di tre stelle Michelin (la terza l'aveva ricevuta nel 1965 e non l'ha più persa). Figlio e nipote di cuochi, il suo rapporto con la cucina parte da bambino, quando entrava nella cucina dei genitori George e Irma, all'Auberge du Pont de Collognes e si innamorava di quel lavoro. Il primo lavoro vero arriva a 20 anni, quando viene assunto presso il ristorante stellato La Mère brazier. Poi passa da Eugene Brazier, da Fernand Point (La Pyramide) che sarà il suo vero maestro per rigore e attenzione ai dettagli.

Poi il ritorno all'Auberge, e nel decennio tra il 1955 e il 1965, esplode in toto la sua leggenda. La prima stella Michelin arriva nel 1958, la terza circa sette anni dopo. È allora che Gault et Millau - teorici e fondatori della Nouvelle Cuisine - lo incontrano, e rimangono folgorati. Loro stessi, in alcune interviste raccontano di averlo incontrato per la prima volta quando aveva "soltanto" due stelle, ma era già con un piede sul gradino più alto dell'empireo Michelin, riconoscendo in lui il vero artefice della Nouvelle Cuisine. Bocuse è stato maestro di tantissimi cuochi (al punto che a lui è dedicato il più noto concorso internazionale di cucina, il Bocuse d'or) ed è stato anche fondatore di varie associazioni. La più importante è Eurotoques, ideata e organizzata insieme a Gualtiero Marchesi, di cui era amico.

Ed è proprio l'attuale presidente di Eurotoqes international, oltre che di quella italiana, **Enrico Derflingher**, a ricordare il Maestro: «È stato padre e fondatore della cucina francese e come tale ha influenzato tutta la cucina mondiale. È stato il Gualtiero Marchesi di Francia e si è spento nemmeno un mese dopo di lui con il quale aveva fondato Euro-toques 32 anni fa. Fra i ricordi che ho c'è la cena al suo ristorante a Lione qando ha compiuto 87 anni e tutta Eurotoques lo ha festeggiato: era stata una delle ultime occasioni in cui avevamo parlato a lungo e con lucidità aveva valutato le tendenze attuali della Cucina».

Tutto il mondo dei cuochi ha voluto ricordarlo, molti lo hanno fatto in occasione del Sigep. **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore) ha commentato: «Quando ero piccolo i riferimenti erano Paul Bocuse in Francia e Gualtiero Marchesi in Italia. C'era la voglia di vedere cosa stavano facendo e cosa avevano fatto».

Il presidente della Fic **Rocco Pozzulo** ha detto: «Andremo avanti nel ricordo di un grande maestro».

Gianfranco Vissani: «Ha dato lustro alla gastronomia francese, ma non solo».

Ernst Knam: «Un Dio della cucina e per questo è un'enorme perdita».

Rossano Boscolo (Etoile Academy) guarda al futuro: «Sono vuoti pieni di nuove leve e io credo che sia Marchesi che Bocuse guarderanno dall'alto i loro allievi e saranno felici».

cod 54023

Meet in Cucina, l'Abruzzo cresce
Da Niko Romito ai cuochi emergenti

La **4ª edizione di Meet in Cucina Abruzzo** ha confermato l'efficacia di un format che **mixa alta cucina e territorio** per **contribuire alla formazione dei più giovani** e **rilanciare il peso agroalimentare della regione**

di Marco Di Giovanni

La Camera di commercio di Chieti ha fatto da palcoscenico ai cuochi e agli espositori che **Massimo Di Cintio**, ideatore della manifestazione, ha chiamato per l'intera giornata di lavori. Una giornata che è stata ancora una volta momento di incontro e di confronto di conoscenze ed esperienze, capace di dare voce alla cucina regionale e ai suoi prodotti agroalimentari. «Meet in Cucina è un'occasione per accendere i riflettori sullo stato della cucina regionale - spiega Massimo - in un momento di grande fermento per l'Abruzzo, che può contare su una nuova generazione di cuochi poco meno o poco più che trentenni».

Ad anticipare questa generazione di cuochi, Niko Romito, il cuoco e imprenditore, in accezione qui più che positiva, tre stelle Michelin a Castel di Sangro. Poi tutta la squadra, un gruppo di giovani che non si contraddistinguono per talento e per «desiderio di emergere e rappresentare questa regione». Matteo Crisanti del Zì Albina, Mattia Spadone con il padre Marcello de La Bandiera*, Nicola Fossaceca di Al Metrò*, Enzo Di Pasquale del Bistrot 900 e Davide Pezzuto Del D.One*. Com'è però consuetudine, Meet in Cucina ha chiamato alcuni ospiti d'eccezione legati a questa terra «dalle grandi eccellenze agroalimentari in uno spazio non così grande», come l'ha definita il sindaco di Chieti, Umberto Di Primio. Anthony Genovese de Il Pagliacco di Roma, "mentore" di Nicola Fossaceca, e Valentino Marcattilii, di origini abruzzesi, con Massimiliano Mascia, del San Domenico di Imola (Bo).

Immancabile la presenza del "collaboratore" per eccellenza di questa manifestazione: la Fic - Federazione italiana cuochi. Seppur il presidente **Rocco Pozzulo** quest'anno si sia dovuto assentare, ben conscio dell'efficacia di questo format

sia per il territorio che per i giovani, ha "dato il suo contributo" con un video in diretta da Lione. Ha fatto eco a Pozzulo il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi, **Andrea De Felice**, che ha celebrato la creatività e l'impegno dei cuochi presenti mediante la massima «innovare per rinnovare la nostra tradizione e darle continuità nel tempo». Un'«espressione di gastronomia importante», ha definito la giornata **Lorenzo Pace**, segretario dei Cuochi abruzzesi, che ha chiuso il suo discorso ricordando la maggior responsabilità dei cuochi tutti ora che grandi maestri come Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse si sono spenti. **Giuseppe Casale**, ex vice presidente Fic, ha concluso ricordando quanto la Fic monitori «costantemente gli istituti alberghieri per aiutare i ragazzi ad avvicinarsi ad una professione che necessita prima di tutto di amore e passione».

Ad aprire gli show cooking il giovane **Matteo Crisanti**, accompagnato da Daniele D'Alberto, presidente del gruppo Giovani dell'Unione Cuochi Abruzzesi. «Abbiamo trasformato il nostro locale - spiega Matteo - da trattoria tradizionale a moderna e abbiamo deciso di mettere in carta solo piatti di pesce, per continuare la tradizione di Zia Albina, storica per il suo brodetto». E proprio il brodetto, modernizzato da Crisanti, è stato protagonista tra le "proposte del giorno" del cuoco. Quello di **Niko Romito** è stato un intervento partito dal significato del suo Spazio, «dedicato i giovani che diventano protagonisti di una cucina facile ma nata dalla ricerca, fatta di novità ma a prezzi più democratici», passando poi al nuovo format Spazio Pane e Caffè, nel quale il pane, prodotto della cultura italiana, è protagonista, chiudendo con le nuove aperture in collaborazione con Bulgari e con il concetto di standardizzazione dell'offerta applicato alla ristorazione.

Marcello e **Mattia Spadone** sono padre e figlio: il primo tecnico e tradizionale, il secondo creativo e moderno. Dall'Insalata invernale al Carciofo, tipico abruzzese, si evince una filofosia che coniuga stagionalità e anti-spreco (basti pensare che le foglie più dure del carciofo sono utilizzate per la preparazione di una salsa da aggiungere al piatto). **Anthony Genovese** è secondo Antonio Paolini un «re delle spezie» agli esordi, che ha vinto la scommessa ed è oggi punto di riferimento della cucina gourmet della Capitale. Un applauso merita il suo Piccione e cachi, per le abitudini orientali (i cachi sono appesi per 3-4 settimane nel cortile del locale) mixate all'attenzione per la salubrità del piatto (le laccature del piccione rimpiazzano condimenti come il sale).

Nicola Fossaceca, mentre tosta l'alga in padella e la sbriciola sugli spaghetti come fosse pecorino, racconta fiero la sponsorizzazione che Niko Romito ha sempre fatto del suo locale, dandogli quella spinta necessaria per emergere. «Ma la strada da fare è ancora tanta». **Enzo Di Pasquale**, a scuola con gli abruzzesi Danilo Cortellini, capo cuoco dell'Ambasciata italiana a Londra, e Davide Di Fabio, il secondo di Bottura, si distingue dai colleghi per un'assoluta fedeltà al km buono. «Non ho nessun problema a uscire dal territorio, ciò che ricerco e voglio portare nel mio ristorante è il miglior prodotto». Emblematico il Tartufo dei poveri... ma anche no!, con l'anguilla da Chioggia, il Topinambur dal proprio orto e il latticello preparato anche grazie alle materie prime fornitegli dalla coppia Oliver Piras e Alessandra Del Favero, del Ristorante Aga a San Vito di Cadore (Bl).

Davide Pezzuto del ristorante diffuso D.One è un po' contadino, un po' manovale, ma soprattutto un grande cuoco, che unisce le materie prime abruzzesi alle eccellenze della sua Puglia per creare piatti capaci di portare creatività sia nella preparazione che nel servizio. Lo dimostra il suo Filare di insalata: si parte dalle radici (cavolo rapa, rapa rossa e sedano rapa), poi uno strato di terriccio di frisa, mandorle, nocciole e polvere di funghi, sopra le foglie d'insalata. All'ospite viene portato un piccolo annaffiatoio verde per condire, o meglio, annaffiare il proprio "orto". Ultimo, per "chiudere col botto", **Valentino Marcattilii**. Un ritorno alle origini emozionante per il cuoco bistellato, che in Abruzzo ci è tornato ma solo per le vacanze, questa è stata la sua prima volta "in casa, ai fornelli". Accompagnato dal fedelissimo **Massimiliano Mascia**, ha preparato il suo celebre Uovo in raviolo. cod 54162

Paolo Griffa si mette alla prova

Il salto di qualità al Royal di Courmayeur

Dal Combal.Zero al Piccolo Lago fino alle esperienze Oltralpe: Paolo Griffa si tiene stretto il bagaglio di esperienze fatte negli anni e comincia la sua avventura professionale all'Hotel Royal & Golf di Courmayeur

di *Alberto Lupini*

«Prendo tutte le esperienze formative fatte finora e le riverso tutte qui, all'Hotel Royal & Golf di Courmayeur».

Sicuro, rilassato ma consapevole della sfida che ha intrapreso, Paolo Griffa è ormai entrato nei panni di chef executive. Lo fa reduce dei grandi concorsi della Cucina italiana, dalla selezione del Bocuse d'Or, al S.Pellegrino Young Chef fino al Birra Moretti Grand Cru. Mai vittorioso, ma sempre apprezzato ed applaudito. Ora però al ruolo di souf chef o di secondo ha sostituito quello del numero uno in cucina. A novembre la svolta: Griffa (classe 1991) prende le redini delle cucine dei tre ristoranti della struttura. Vale a dire il Grand Royal, ristorante principale, dove degustare tutte le specialità valdostane e la grande cucina internazionale (la cui sala è stata progettata da Gio Ponti), il Petit Royal, ristorante intimo dedicato alla Haute Cuisine, e la Tour Malluquin, un'esclusiva torre del '600 dove è possibile riservare un unico tavolo per massimo due persone. Una vera esclusività per Courmayeur. E da subito ha saputo impostare

un cambio non facile in una struttura che da sempre è simbolo di sobrietà e lusso in una località dove lo stile, a volte anche l'eccesso, si sono sempre intrecciati.

Chiaramente il luogo dove meglio il giovane cuoco potrà riversare la sua creatività sarà il Petit Royal, «un ambiente raccolto - spiega - che ci lascia davvero la libertà di sperimentare. La proprietà ci sostiene, e quindi noi andiamo avanti, piano piano». Per sperimentare, Griffa ha delle buone basi: un'idea di cucina fatta di ricerca, di innovazione, forte delle esperienze fatte in passato. Tutto quanto deve confluire nelle nuove proposte, in attesa di scoprire il riscontro degli ospiti: «Dipenderà dalla clientela, da come risponde».

Ma per ora Griffa non ha dubbi, «è questa la cucina che voglio fare, quella che voglio proporre ai miei clienti. Ho delle buone basi, che mi sono costruito in questi anni, è arrivato il momento di metterle a frutto, di "esporle", di fonderle, di combinarle, ovviamente sempre con criterio». E già la modalità di presentazione dei suoi menu è un modo originale di rielaborare le ricche esperienze che ha fatto sul campo: una sorta di scheda cartonata con cui l'ospite sceglie i principali ingredienti dei piatti che vuole consumare. In questi giorni è il caso del bue grasso di Carrù, delle patate di montagna valdostane, del cappone di Morozzo, del cervo e dell'astice. Con in più un jolly (sceglie il cuoco). Paolo, in base ai mix indicati, proporrà i piatti del giorno.

Parte così Paolo Griffa per soddisfare gli ospiti del Royal di Courmayeur con la sua brigata. Il primo step è la «metodica», quella che si porta dietro fin dagli esordi, «nascendo come pasticcere». Con una solida base, può appunto mixare i frutti delle esperienze che l'hanno segnato, dei cuochi che l'hanno formato, «chi più, chi meno». «Il Piccolo Lago è stato la mia esperienza più importante, Marco Sacco mi ha formato davvero molto, soprattutto su banchetti, numeri e dettagli. La Francia mi ha fatto conoscere fondi, salse ed estetica del piatto. David Scabin, dal canto suo, mi ha insegnato il biologico e i fermentati. Poi ci sono tutti i viaggi in Asia, con le sue culture ed i suoi gusti particolari». Un'altra cosa che ha rielaborato dalle sue esperienze è la modalità del servizio e la presentazione dei piatti. Ottenuto di poter cambiare dai bicchieri alle posate (in questo ha avuto carta bianca dalla proprietà che ha deciso di puntare sul giovane cuoco ritenendolo un professionista dal sicuro avvenire e preparato per sostituire un cuoco stellato...), Griffa ha deciso di frazionare in vari piatti la maggior parte delle portate, che arrivano in tavola anche in momenti diversi. Magari a volte può essere un azzardo, ma così facendo Paolo è consapevole di star giocando la carta dell'originalità e della creatività.

La metodica è necessaria, così come il territorio - «Usiamo tantissimi prodotti locali, forniti dai produttori della zona o da quelli del Piemonte, il mio territorio» -, tuttavia «c'è sempre il desiderio di aggiungere qualcosa, che sia un ricordo o un rimando... c'è sempre la tentazione di cambiare». Magari anche solo per non rendere le ricette immediatamente riconoscibili, sapendo che un prodotto, «se lavorato aggiungendoci anche solo un dettaglio o un tocco, può cambiare totalmente il piatto trasformandolo in una novità».

È curioso Griffa, pieno di voglia di fare: sa di essere agli inizi, infatti non appena gli si domanda quali piatti della sua storia professionale potrebbero meglio rappresentarlo, non esita nel dire che ancora non ce ne sono. Magari li troverà qui, all'Hotel Royal & Golf di Courmayeur, per Paolo un «nuovo punto di partenza». Un avvio che coincide un po' con quello della nuova amministrazione comunale della cittadina, entrata in carica giusto mentre Griffa prendeva possesso della cucina. E fra le novità di Courmayeur ci sono proprio due nuovi "Paolo" da novembre, il vicesidaco Paolo Corio e il nuovo chef dell'unico 5 stelle, Paolo Griffa. Auguri a entrambi... cod 54194

Laura Morino Teso e Alessandro Buffolino

Euro-Toques e il Trentino a tavola
Un successo la cena al Dolomieu di Croatti

Il **doppio dei coperti previsti** e una **grande lista d'attesa**: questo l'esito dell'evento "**Stasera che sera... di stelle!**" a **Madonna di Campiglio** (Tn), con la **cucina dei cuochi Euro-Toques**

Al Ristorante Dolomieu del DV Chalet, una serata di alta cucina organizzata dall'associazione coordinata da **Enrico Derflingher**, presidente Euro-Toques International e Italia. Con lui, ai fornelli, lo chef resident Enrico Croatti (1 stella Michelin), Alessandro Gilmozzi, chef patron del ristorante El Molin di Cavalese (1 stella Michelin).

Presente anche Paolo Cappuccio, oggi chef consultant, ma già stella Michelin all'Hotel Hermitage di Madonna di Campiglio, che ha colto l'occasione per comunicare a Derflingher la sua volontà di entrare a far parte della squadra Euro-Toques. Ospite d'onore della serata Davy Tissot, Meilleur ouvrier de France 2004 e stella Michelin, executive chef al Restaurant Saisons dell'Institut Paul Bocuse di Lione.

«Soddisfazioni e risultati oltre ogni aspettativa - ha detto Derflingher - per questo evento. Abbiamo voluto essere qui, da Croatti, perché ha sempre collaborato con noi, dai momenti a Villa Lario a tante serate organizzate al CastaDiva Resort. Abbiamo colto l'occasione per inaugurare la stagione invernale di questa splendida località turistica, e certamente non smetteremo di tornare qui, a Madonna di Campiglio come in tutto il Trentino, per valorizzare il comprensorio attraverso la nostra cucina».

Derflingher e i commensali hanno commentato in maniera davvero soddisfatta non solo la qualità dei piatti, ma anche gli azzeccati abbinamenti con il vino. A rendere il corso della cena ancora più armonioso ci ha pensato Marco Masè Calcagn, maitre sommelier del Dolomieu.

Al termine della cena il presidente di Euro-Toques ha consegnato ad Alessandro Gilmozzi un riconoscimento, un momento simbolico, che vuole testimoniare l'intenzione dell'associazione di «avvicinarci sempre di più al Trentino, nel quale abbiamo operato poco ma che d'ora in poi ci vedrà molto più attivi e presenti». cod 53565

Enrico Croatti ed Enrico Derflingher consegnano la targa ad Alessandro Gilmozzi

SOTTO LA TOQUE: APPASSIONATO, DETERMINATO, SEMPRE CARICO

Abbiamo sollevato il cappello a Carlo Nappo

di Carla Latini

Carlo Nappo nasce in Puglia nel 1986. Sesto di sette figli, comincia a cucinare in famiglia. A 9 anni viene mandato dal nonno cuoco a Parigi. Nel 1995, con tutta la famiglia, si trasferisce a Pordenone. Studia all'alberghiero e si specializza. Dopo 3 stage importanti - a Roma al Caffè Veneto, a Venezia al Danieli e da Lionello Cera - ritorna a Parigi nel Ristorante Carpaccio e al Giorgio V. Collabora con Gennaro Esposito, Enzo De Pra e Henry Chenot.

Qualche anno fa decide di dare un senso al bagaglio di cultura accumulato e apre un ristorante nel centro di Pordenone. Dove poter fare numeri, ma numeri gourmet. Diventa subito famoso, in città, per le sue pizze di raffinata bontà. Seleziona, in tempi non sospetti, le materie prime fin dalle farine. Le arricchisce con prodotti artigianali del territorio. Carlo "sposa" i suoi fornitori e li sceglie per la qualità e la costanza.

Il ristorante si chiama "Alla Catina" ed è immenso. In estate, stare fuori in piazza è un grande piacere. Lo scorso anno un altro grande passo segna la vita di questo giovane cuoco: investe nel Podere dell'Angelo dove tutto è biologico e realmente a chilometro zero. Le sue ricette prendono una forma più matura e ragionata. Con il suo socio arreda le suite e dà un tocco personale all'accoglienza.

Qui crea quello che lui chiama "ristorante gastronomico" e mi racconta: «A volte, la mattina, spengo la cappa dopo aver messo su i fondi e, prima che arrivi la brigata, ascolto il bollore della pentola e annuso il profumo del soffritto. È la carica giusta per cominciare la mia giornata». cod 53606

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Quando avevo 8 anni il chirurgo
Il primo sapore che ti ricordi.	Il ragù
Qual è il senso più importante?	Il rispetto della materia prima (lo so, non è uno dei 5 sensi ma è per me la cosa più importante)
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Non ci sono limiti alla mia immaginazione: la tecnica e la materia sono in grado di stupire, così come la semplicità
Come hai speso il primo stipendio?	Ho acquistato un motorino e un set di coltelli
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Princisgrassi, tortelli al ragù, risotto alla milanese
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	L'acqua non manca mai
Qual è il tuo cibo consolatorio?	La frutta e il vino
Che rapporto hai con le tecnologie?	La tecnologia ridefinisce il passato, con un occhio rivolto al futuro
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Spaghetti al pomodoro
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	I miei maestri di cucina, i miei figli Eleonora e Lorenzo, mia moglie
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	Gli igloo di Mario Merz
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Musica è" di Eros Ramazzotti

IL COMMENTO

di Roberto Vitali

L'importanza del web anche per i ristoranti

● Ho dovuto insistere ma alla fine, il mio amico, titolare di un buon ristorante alla periferia di Bergamo, ha ceduto. Si è affidato ad una agenzia che, con una spesa sostenibile, rifarà il sito web del suo locale e lo terrà aggiornato. Sono riuscito a fargli capire la troppa negligenza nel mantenere un sito "fatto in casa". Troppa diversità tra la reale situazione di cucina e di ospitalità del locale e l'immagine diffusa da un sito costruito senza alcuna professionalità.

In sostanza il discorso che gli ho fatto è questo: «Io giornalista ho scritto bene del tuo locale perché lo merita, ma se uno, dopo aver letto il mio articolo positivo, va incuriosito a vedere il tuo sito rimane del tutto deluso. Quei pezzi di giornale, ritagliati e sgualciti, messi online in maniera dilettantesca, fanno passare la voglia di venirti a trovare».

Il web è entrato prepotentemente nel processo di acquisto dei consumatori, che proprio sui motori di ricerca si informano e scelgono prodotti e servizi. Il comparto della ristorazione ha vissuto una vera rivoluzione, il web ha riportato gli italiani a discutere di cibo e vino in un ambiente sempre più amplificato. Un fenomeno su scala globale che non può essere ignorato soprattutto dai pubblici esercizi. Se la reputazione di un bar o di un ristorante è generata online, se la scelta su dove cenare o passare la serata avviene principalmente online, è evidente che l'opportunità di business è sul web. Ogni ristorante deve sfruttare le potenzialità del web a supporto del business. cod 53866

GASTROSOFIA

Un filosofo in cucina

Finalmente una bella notizia: sono arrivati i primi laureati nel corso di Filosofia del Cibo e del Vino organizzato dalla Università Vita-Salute del San Raffaele di Milano; qualcuno ha copiato la mia Gastrosofia, "sfornando", è il caso di dirlo, i primi filosofi del cibo. Questa notizia mi rende particolarmente felice perché quando studiavo Filosofia mai avrei pensato di fare il cameriere, mai avrei pensato di cucinare per strada (anche se la filosofia nasce per strada), mai avrei pensato di degustare vini, grappe e distillati. Ma come si dice: "mai dire mai".

La cosa strana è che per secoli i grandi filosofi, da Platone (che odiava il cibo) fino all'800, hanno relegato la cucina ad un'attività stupida e minore. Ne fece per primo le spese il povero Epicuro, che solo per avere detto che mangiare era un piacere fu messo alla gogna per secoli, tant'è vero che il vocabolo "epicureo" ha ancora oggi una forte valenza negativa e dispregiativa. Brillat-Savarin, che era anche scienziato, fu deriso dai colleghi per la sua passione per la cucina.

di Guerrino Di Benedetto

Ben venga la filosofia a tavola, magari per portare nuove idee ed energie in un mondo a volte troppo statico, seppure in fermento. Certo può sembrare una contraddizione ma è così, infatti ogni anno la nostra industria del food produce il 20% di tutti i prodotti di settore che escono nel mondo. Un fermento che spesso si scontra con tradizioni e staticità del sistema ristorativo italiano, frammentato e spesso lontano da ricerca e innovazione.

Cari filosofi, dateci delle risposte. Gli sponsor del costoso corso sono sempre gli stessi, circa 10 fra banche e gruppi industriali, a fronte di migliaia di piccoli produttori presenti sui nostri territori. Vorrei concludere ricordando a questi nuovi Filosofi del Gusto che quest'anno ricorre il 200° anniversario dell'"Infinito" di Leopardi e mai come ora, per voi che vi accingete ad andare a tavola, «il naufragar m'è dolce in questo mare». cod 53868

Maestri AMPI a Rimini

per una full immersion nella pasticceria

Dalla partecipazione al **Sigep di Rimini** al **Salon du Chocolat di Milano**, fino al **26° Simposio tecnico**, **Accademia Maestri Pasticceri Italiani** ha ufficialmente **inaugurato un calendario ricco di impegni per il 2018**

Record di oltre 200mila presenze a Sigep, di cui 135mila buyers italiani e 32mila stranieri. Per il settore pasticceria AMPI si è confermata un partner fondamentale nell'organizzazione dei Pastry events, i prestigiosi appuntamenti che si sono svolti nella Pastry Arena. A conferma della qualità e della competenza di AMPI, i Maestri Pasticceri sono stati impegnati sia come giurati sia come membri del comitato tecnico durante le competizioni di pasticceria.

Il Campionato italiano di pasticceria seniores è stato vinto da Lorenzo Puca, Mattia Cortinovis e Andrea Restuccia, che si aggiudicano un posto d'onore nella selezione del team italiano alla prossima Coupe du Monde de la Patisserie (Lione, 2019). Il Maestro Emmanuele Forcone era presidente onorario e in giuria anche i Maestri Donatone, Fabbri, Fiorani e Lombardi. Tra i commissari di gara i Maestri Cantolacqua Ripani e Dianin.

Una importante occasione per far emergere i giovani talenti nazionali dell'arte pasticciera è arrivato dal Campionato italiano di pasticceria e cioccolateria juniores. Vincitore Filippo Valsecchi, che si è aggiudicato anche il miglior elaborato artistico in zucchero e pastigliaggio e la migliore monoporzione tiramisù. Secondo Vincenzo Donnarumma, terzo Alessandro Vernocchi. I Maestri AMPI sono stati impegnati a vario titolo: in giuria Donatone, Fabbri, Fiorani e Lombardi, commissari di gara Cantolacqua Ripani, Dianin, presidente di giuria Dalmasso e presidente onorario Malizia.

Per la pasticceria internazionale, è stata la francese Anabelle Lucantonio a salire sul gradino più alto del podio de "The Pastry Queen - il Campionato mondiale di pasticceria femminile"; seconda l'americana Laura Lachowecki, terza la messicana Sandra Ornelas. La competizione, ideata dal Maestro AMPI Roberto Rinaldini e giunta alla sua quarta edizione, ha chiamato a raccolta 12 tra le migliori pasticcere di tutto il mondo. Le giovani concorrenti hanno passato il vaglio della giuria

composta da tutti gli allenatori, il presidente d'onore Maestro Iginio Massari e Silvia Federica Boldetti, vincitrice dell'ultima edizione. Il presidente AMPI Gino Fabbri capo dei commissari di gara, tra i quali i Maestri Antoniazzi, Busi, Cantolacqua Ripani e Malizia.

I Maestri AMPI sono intervenuti in qualità di giurati anche in concorsi fuori dalla Pastry Arena, tra cui le selezioni italiane del World Chocolate Masters con Cavalleri, Colenghi, Galla e Mannori presso lo stand di Cacao Barry. Tra i Maestri dimostratori d'eccezione ricordiamo coloro i quali hanno presenziato presso gli stand delle aziende partner di AMPI: Dianin, Fiorani, Massari e Zoia presso Molino Dallagiovanna; Pina da Italmill; Crosara, Fabbri, Fusto, Pepe, Sacchetti e Vannucci da Olitalia; Colenghi, Massari e De Riso presso Bravo; Comaschi presso Cacao Barry; De Riso presso Eurovo; Dianin presso Club Kavè; Fiorani, Fusto e Forcone presso Pavoni Italia; Pozza, Massari e Rinaldini da Cesarin; Crosara da Agrimontana.

Come relatori in numerosi appuntamenti sui temi della pasticceria sono intervenuti Gino Fabbri e Denis Dianis ("Creare l'angolo caffetteria in pasticceria: un valore aggiunto?"), Paolo Sacchetti ("I trend emergenti in pasticceria"), Denis Dianin e Salvatore De Riso ("&voluzione, come evolve la pasticceria dal laboratorio alla ristorazione"), Santi Palazzolo con la presentazione del libro "Dolce Sicilia", Diego Crosara ("La pasticceria salata"), Gianluca Fusto ha presentato il suo libro "Mono, le monoporzioni in pasticceria". Salvatore De Riso ha presentato la prossima edizione dell'evento "I Maestri del Panettone, novembre 2018" e insieme ai Maestri Paolo Sacchetti e Iginio Massari ha presentato "World Pastry Stars, 21-22 maggio 2018". Marco Antoniazzi e Diego Crosara sono intervenuti alla presentazione del libro "Colombe e dolci di Pasqua". Il Maestro dei Maestri Iginio Massari ha presentato il suo ultimo libro "Oro colato".

Sigep vuol dire anche incontri e public relations e in questo ambito si inquadrano i riconoscimenti dell'affiancamento AMPI alle aziende partner, visitate presso i loro stand dal presidente Gino Fabbri che ha consegnato la targa "Azienda partner AMPI 2018". La tweet-diretta ha documentato la maggior parte delle attività AMPI con l'hashtag #AMPIalSigep2018, visibili anche sulla pagina Facebook. cod 54163

UN ACCADEMICO AL MESE

Antonio Campeggio

Antonio Campeggio di Parabita (Le) nell'entroterra pugliese, gode della bellezza del territorio punteggiato di vigneti, vasti uliveti e mandorleti e già dodicenne esprime la sua vena artistica cominciando a fare il pasticcere in una pasticceria in provincia di Lecce. Trascorre quasi dieci anni come dimostratore di una prestigiosa azienda del settore dolciario e nel 1992 apre prima il suo laboratorio e poi la Pasticceria Arte Bianca nel suo paese salentino.
Appassionato e sperimentatore, non si ferma qui. Partecipa a corsi di specializzazione presso la Cast Alimenti di Brescia e a un seminario in Francia sulla preparazione dello zucchero con Stephen Klein. Nel 2013 fonda l'Arte Bianca Academy School, una scuola di formazione totalmente votata al "mangiar bene, mangiar sano" che prevede un ricco calendario di corsi con l'intento di avvicinare appassionati e amanti dell'arte pasticcera. Nello stesso anno inaugura anche una boutique a Gallipoli dal nome Il Pasticciottino, ispirata al "pasticciotto", un dolce salentino risalente alla fine del '700. «Con Arte Bianca e Il Pasticciottino - dichiara Campeggio che è Maestro AMPI dal 2008 - mi diverto giorno e notte».
Quest'anno la sua pasticceria compie 25 anni di attività e sta studiando un evento e un dolce per l'occasione. Per il momento il suo marchio di fabbrica sono appunto i pasticciottini - una barchetta di pasta frolla con un ripieno di crema pasticcera - che gli sono valsi il premio speciale Foodies 2015 nella guida Foodies del Gambero Rosso. Quella di Campeggio è inoltre la prima pasticceria della Puglia nella Guida Gambero Rosso, un primato di cui va fiero.
La sua produzione è ricca e variegata quanto la ricchezza delle materie prime di primissima qualità che seleziona e utilizza. Tra i prodotti regionali spiccano i fichi bianchi, i melograni e le mandorle, mentre impiega l'olio extravergine di oliva e le olive celline per le preparazioni salate. Vanta un'ampia selezione di pasticceria, torte tradizionali e moderne, paste, mignon, i dolcetti, gli agnelli e i tronchetti in pasta di mandorla, oltre ai cioccolatini e ai lievitati. Quello che apprezziamo di lui sono un'innata capacità di giocare con gusti, forme e colori rielaborando la tradizione, e l'insuperabile ottimismo.

Sigep, 39ª edizione da record
209mila presenze, di cui 167mila buyers

Grandi numeri, **presenze in aumento rispetto alla scorsa edizione**, **buyers da 180 Paesi** e business, innovazione e formazione sempre più presenti: così si può riassumere l'appena trascorsa edizione di **Sigep**, il **Salone della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè di Italian Exhibition Group** svoltosi alla Fiera di Rimini

L'edizione dei record di Sigep ha trasmesso un forte stimolo a tutto il comparto dolciario made in Italy, parte consistente dell'export dell'agroalimentare italiano che, secondo le ultime stime, a fine 2017 è salito a 40 miliardi di euro.

Al Salone in totale sono state registrate 209.135 presenze, di cui 135.746 buyers italiani e 32.202 buyers esteri provenienti da 180 Paesi, che si sommano all'universo formato da espositori, concorrenti ai concorsi, team per le competizioni, ospite ai convegni, partecipanti alle aree academy. Gli international buyers provengono per il 77% dall'Europa (in primis Spagna, Germania, Francia, Grecia, Polonia), dall'Asia 12% (Giappone, Corea, Cina e India), 7% dalle Americhe (Stati Uniti, Canada e Brasile), 3% dall'Africa (Marocco, Algeria, Egitto 1%) e dall'Oceania (Australia).

Da primato anche gli altri numeri del Sigep: 1.250 gli espositori, una superficie di 129mila mq, 1.016 eventi organizzati, 940 giornalisti accreditati (di cui 112 esteri) e uno sviluppo di quasi 200 milioni di contatti media. Successo anche per l'app appositamente creata per il Sigep, che ha superato i 10mila download.

Tra gli eventi clou del Sigep, c'è stato l'intervento del Ministro Dario Franceschini all'inaugurazione, la Coppa del Mondo della Gelateria e il concorso The Pastry Queen, insieme ad una serie di eventi inerenti tutte le filiere, all'insegna di innovazione e alta formazione. Tanti i collegamenti in diretta streaming che in totale hanno avuto una audience pari a 244mila utenti nel mondo.

Grazie a questi numeri, filiere di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali abbinati al caffè, dalla piattaforma di Sigep si espandono con nuovi impulsi, relazioni e business in Italia e nel mondo. La soddisfazione diffusa tra tutti gli espositori conferma il ruolo di Sigep e la qualità strategica del suo piano di sviluppo.

Non solo i numeri, ma anche i fatti confermano questa tesi: accordi pluriennali con i protagonisti delle filiere, l'avvio del Gelato Festival, un nuovo programma pluriennale di promozione in tutto il mondo, l'ingresso nella compagine societaria della scuola Cast Alimenti di Brescia. cod 54094

A **Nicola Fiasconaro** è andato il premio di **"Miglior Panettone 2018"** durante il **Sigep**. Sullo stesso palco di Rimini sono stati presentati altri **panettoni creativi** che hanno anche svelato storie curiose dei **pasticceri**

Nicola Fiasconaro
Re del panettone

di Monica Di Pillo

«Sullo stesso palco del Sigep di Rimini dove un anno fa il panettone era stato incoronato re della Pasticceria italiana nel mondo, è stato assegnato a Nicola Fiasconaro il premio "Miglior Panettone dell'edizione 2018". «Non solo premiamo l'eccellenza, ma - ha detto Federico Anzellotti, presidente di Conpait (Confederazione pasticceri italiani) - vogliamo anche sottolineare il determinante ruolo svolto dall'azienda Fiasconaro nel processo di internazionalizzazione di un dolce simbolico come il panettone».

Al Sigep è tornato ad esporre anche il maestro pasticcere siciliano. «Abbiamo deciso di tornare come espositori - commenta Fiasconaro - poiché questo è il nostro mondo, il nostro habitat naturale. Qui abbiamo la possibilità di incontrare colleghi, competitors ma non nemici, e un pubblico di stakeholders con i quali dialogare e confrontarci sulle novità del mercato. Essere premiati in questo contesto è un onore al 100% per me e per l'intera azienda che rappresento ed è una grande soddisfazione che, tra l'altro arriva davvero inaspettata».

Debutto per la new entry 2018: il panettone con il vino rosato, made in Puglia. A proporlo il pasticcere Ciro Chiazzolino, vicepresidente delegazione Puglia-Molise di Conpait. All'interno della tavola rotonda sul panettone, riconosciuto dalla Conpait "Dolce ambasciatore italiano" nel mondo, Ciro ha presentato Panrosè I love Melograno, panettone fatto con vino rosato, nato dalla collaborazione fra la pasticceria Chiazzolino e Cantina La Marchesa.

«Marika Maggi di Cantina La Marchesa ed io - afferma Ciro Chiazzolino - siamo amici dai tempi della scuola. Abbiamo unito le forze per proporre qualcosa di nuovo, che facesse incontrare i nostri prodotti e valorizzasse Lucera, la nostra città. È nato così un panettone il cui impasto contiene 50% di acqua e 50% di Melograno Igt Daunia, uva di Troia 100%. Si tratta di un prodotto naturale al 100%, tutte le materie prime utilizzate sono il top, dalla farina Petra 1 del Molino Quaglia di grano tenero 100% italiano da agricoltura sostenibile integrata, alle mandorle baresi, dalle uova allevate a terra al burro di panna francese fino all'olio di oliva Evo».

Un altro ingrediente che accomuna Ciro e Marika è il cioccolato. Ciro si è specializzato frequentando nel 2011 il corso di Pasticceria e Cioccolateria presso la Boscolo Academy con Ernst Knam, mentre Marika ha seguito diversi corsi alla Scuola del cioccolato Perugina e ha conseguito il Master Nero con il maestro cioccolatiere Alberto Farinelli. Da qui è nato il Cioccolatino al Melograno, presentato al Sigep. Una gelée al Melograno racchiusa in una sfoglia croccante di cioccolato fondente 51% a forma di cuore.

«Un cioccolatino sempre made in Lucera, pensato in vista della festa di San Valentino», spiega Ciro.

cod 54164

IN SALA CON Luca Caruso
«La cura dei dettagli è fondamentale»

Trentasette anni, delegato per la **Sicilia Nord Orientale** dell'associazione **Noi di Sala**, che dal 2012 persegue l'**obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio,** Luca Caruso vive in una realtà particolare

di Gabriele Ancona

È immerso in una dimensione unica, quella rappresentata da Salina, isola dell'arcipelago delle Eolie che amministrativamente dipende da Messina: è l'isola di un'isola. Qui nel 1988 i suoi genitori hanno aperto Signum, boutique hotel di grande charme. Trenta camere, una spa e un ristorante, che vede in cucina Martina Caruso, sorella di Luca, che, a soli 27 anni, da tre mantiene ben cucita sulla casacca la stella Michelin.

Un hotel che si è rivelato un percorso professionale.

Quando è stato inaugurato ero un bambino. Ci sono cresciuto dentro. Martina ci è nata. Ho respirato da sempre l'aria dell'ospitalità e a 22 anni ho iniziato a gestire a livello manageriale le diverse anime della struttura cercando al contempo di dare un forte impulso al ristorante. Oltre al servizio di accoglienza in sala, sono sommelier e gestisco la cantina. Degusto, seleziono, acquisto. Martina continua a fare un grande lavoro in cucina.

Come si articola il rapporto con una clientela presente nella struttura?

Per approfondire...

LA MISE EN PLACE

Con il termine mise en place si indica l'apparecchiatura completa dei tavoli. La funzione pratica, che consente di consumare in modo comodo e piacevole il pasto, e quella estetica non devono essere disgiunte.

La mise en place richiede precisione e accuratezza, a partire dalla tovaglia che colpisce subito l'occhio del cliente. Deve essere sempre pulita e ben stirata. Per centrare la tovaglia con precisione e rapidità, è importante tener conto delle pieghe di stiratura e di eventuali decori.

Dobbiamo offrire un'accoglienza a tutto tondo lungo le 24 ore. Il nostro obiettivo è far stare bene delle persone che hanno scelto non solo un albergo con poche camere, ma su un'isola. Certo, il luogo è favorevole e ben dispone, ma non possiamo permetterci cali di tensione.

Il cliente va seguito, coccolato dal breakfast fino a quando va a dormire. La cura dei dettagli è fondamentale. Curiamo ogni aspetto nei particolari per assecondare le esigenze degli ospiti e soddisfare i loro desideri, che sia un cocktail a bordo piscina o un momento di relax in giardino, sapendo che il nostro staff è sempre a disposizione, con discrezione. L'accoglienza per noi è un gesto di condivisione. È l'aprire la nostra casa agli altri per far sì che una vacanza sia davvero indimenticabile.

E al ristorante?

La modalità non cambia. Anche perché la clientela resta in albergo e il rapporto si dilata. A questo proposito rivestono molta rilevanza gli aspetti poco visibili dell'ospitalità, quelli psicologici, empatici. C'è un momento per parlare e uno per il silenzio, per esempio. Il nostro raggio di azione va tarato e adattato alle persone e alle situazioni. In questa gestione degli equilibri si gioca la fidelizzazione.

L'affiatamento con la squadra si rivela quindi fondamentale. Come ha organizzato il rapporto con i collaboratori?

Signum è operativo per 7 mesi l'anno, di cui 4-5 a pieno regime. Lavorano con noi circa 40 addetti, di cui la metà al ristorante. Il team va gestito con garbo, perché l'accoglienza è un mix di servizi e di contributo umano. Ma la differenza, ed è un aspetto fondamentale, la fanno le persone con una buona disposizione d'animo e tanta professionalità. Lavoriamo insieme per l'obiettivo comune di far star bene i nostri ospiti. Nel comporre la squadra si fanno anche degli errori: la crescita di tutti passa anche di qui. Il lavoro in sala, mi preme puntualizzarlo, è una professione meravigliosa. Essere a contatto con gli ospiti per contribuire al loro benessere è un'esperienza unica.

Quale aspetto dell'accoglienza trova seducente?

Una mise en place curata che si inserisce con equilibrio ed eleganza nell'ambiente comunica subito vibrazioni positive. È un ottimo inizio per mettere a proprio agio l'ospite. È l'atmosfera dell'accoglienza che si rende palpabile.

cod 53226

Alberghi e web marketing
La cura del dettaglio fidelizza il cliente

Un **fine settimana in montagna**? Il **ponte del primo maggio al mare**? In passato **per scegliere un albergo** ci si poteva affidare ad un'**agenzia di viaggi**, si **consultavano alcuni dépliant**, qualche catalogo. I più esperti **interrogavano la guida Michelin**, i più assidui quella del **Touring** e i più abbienti quella prestigiosa dei **Relais & Châteaux**

Si telefonava per chiedere informazioni in più e prenotare la camera. Sembra passato un secolo rispetto al mondo di oggi, alle nuove modalità, dalla potenza della comunicazione alle leggi e ai meccanismi del "social marketing".

Nel passato i confini erano più delineati, più precisi. Un'agenzia di viaggi forniva un sevizio della cui qualità spesso si faceva carico, e il cliente tendeva a riconoscere la capacità di suggerire il luogo giusto, l'albergo più adatto alle esigenze di quel viaggio o di quella persona, sulla base della professionalità. Altra dimensione era la pubblicità, la "réclame", che illustrava con voluta meraviglia e spesso artefatto entusiasmo le potenzialità di questa o quella struttura, tutte sempre frequentate da gente bellissima, donne affascinanti e uomini sportivi e di bell'aspetto. E non parlo della fine dell'Ottocento, ma dei nostri anni Ottanta o giù di lì.

Poi è arrivata la rete, internet, la vera "scoperta dell'America" per innumerevoli ragioni. L'accesso al web ha modificato moltissime leggi del mercato, del marketing, della produzione, della distribuzione, ma soprattutto ha profondamente mutato la comunicazione, anzi possiamo serenamente parlare di comunicazione "pre-internet" e "post-internet". Questo vale anche per campi e settori tra i più diversi, dall'editoria all'informazione, dal tessile all'automotive. Chi compra un'auto la può allestire e personalizzare

di Andrea Radic

online sin nei minimi dettagli, l'unico gesto non virtuale che sarà costretto a fare è guidarla, ma forse non per molto ancora.

Un mercato che è stato investito frontalmente dalla rivoluzione tecnologica è senza dubbio quello turistico, nel quale volutamente includiamo ospitalità, hotellerie, servizi turistici e attività legate alle categorie del turismo culturale, gastronomico, enologico, sportivo. Oggi chi mai sceglierebbe una vacanza in montagna chiedendo consiglio ad un professionista dei pacchetti turistici? Chi si informerebbe sulle condizioni delle piste da sci telefonando alla scuola di sci della località turistica?

Oggi sono i social network, le webcam, i siti web, le gallery e i video (specie se postati dagli utenti) a fornire le informazioni richieste. Questa enorme trasparenza, questo libero accesso a tutti i contenuti, senza filtri e senza attese, ha sicuramente portato enormi vantaggi, ma anche qualche prudenza da tenere presente.

Da parte degli albergatori, dei gestori, di tutti i professionisti che prestano servizi ai clienti, la necessità è molto chiara: dotarsi degli strumenti necessari e delle giuste competenze per "esserci e farsi trovare". Un tempo era sufficiente essere negli elenchi dei tour operator, o nelle grazie di agenzie di viaggio importanti, per essere al centro delle scelte dei clienti. Oggi invece non essere online o sui principali social network è come non esistere.

Senza un account su Twitter, senza una pagina su Facebook, senza un profilo su Instagram si rischia di passare inosservati ai più. E mi riferisco alla stragrande maggioranza dei consumatori. Secondo recenti ricerche, l'86% degli italiani sceglie l'hotel online e di questi più della metà considerano importante la presenza di una rete wi-fi gratuita. Per la semplice ragione che vogliono essere connessi anche durante il soggiorno fuori casa, sia questo per ragioni di lavoro (mail a cui rispondere, presentazioni da preparare, grafici da verificare, ecc.) sia per turismo e vacanza (selfie da postare, piatti da fotografare, video da condividere).

Anche la "customer satisfaction" si misura in bit. Nel passato, quando il servizio di un albergo era stato particolarmente pregevole si scriveva una lettera di ringraziamento; quelle dei personaggi celebri ancora sono incorniciate e ben visibili nella hall di alcuni storici hotel.

Oggi il piacere di aver trovato un'accoglienza gentile, calda, professionale, si esprime con un tweet o con una foto su Instagram. E qui la struttura e il personale dell'albergo devono essere in grado di interagire in tempo rapidissimo. Se qualcuno twitta "colazione principesca all'hotel..." con tanto di foto e faccino felice (emoticon), deve esserci qualcuno altrettanto attento e cortese da rispondere "ne siamo felici e le auguriamo buona giornata".

Un'interazione di questo tipo può essere più che sufficiente a fidelizzare il cliente, un gesto semplice e spontaneo che lascia il segno. Tanto quanto un tempo si spedivano, ai clienti più assidui, auguri di compleanno vergati a mano, per dimostrare un'attenzione personalizzata.

Dunque se la passione e l'attenzione ai dettagli, la professionalità e la cura sono gli elementi sui quali si basa il lavoro di chi gestisce e lavora in un albergo, non si dovrà far nulla di più che dotarsi dei moderni sistemi per darne prova. E il cliente, allora come oggi, ne sarà felice. cod 53593

Per diventare barman, non solo passione ma anche sacrificio e dedizione al lavoro

Il consiglio che il barman **Francesco Giannettino**, siciliano verace, rivolge ai giovani di oggi è quello di **perseguire le proprie aspirazioni con tenacia e abnegazione**, affidandosi ad un´associazione come **Abi Professional**

Nato a Palermo, classe 57, Francesco inizia il suo percorso professionale all'inizio degli anni Settanta all'alberghiero del capoluogo della regione siciliana. Subito mostra interesse per quel lavoro affascinate che lo spinge a conseguire con buoni voti il diploma e a lavorare successivamente in una realtà affascinante quale l'Hotel Zagarella Sea Palace di Santa Flavia (Pa). L'hotel è un 4 stelle e resort di lusso ubicato nelle vicinanze del sito archeologico di Solunto, con una splendida vista del mare di Bagheria, dove Francesco matura la scelta che lo porterà a costruire una luminosa carriera.

Qualche anno più tardi si sposta, ma di poco a dire il vero: va all'hotel Kafara a Sant'Elia, suggestiva struttura dall'indimenticabile scogliera su cui si erge. Il lavoro del bar gli piace, eccome, ma non gli basta, così, dopo l'Hotel Arcipelago sull'isola del Vulcano ritorna all'Hotel Zagarella e da lì, un paio di anni dopo, prende il volo per l'isola di Jersey per affinare il suo inglese. È un luogo ben frequentato, soprattutto da aristocratici inglesi e nobili francesi. Qui Francesco ha l'occasione di apprendere anche le maniere giuste per rapportarsi con i clienti. Tatto, garbo e una buona dose di savoir faire sono gli ingredienti per formare una solida professione, ai quali si aggiungono le conoscenze merceologiche acquisite calcando le pedane dei lounge bar degli alberghi lussuosi.

Francesco però sembra pervaso dalla passione e dal desiderio di conoscere. Ben presto parte per la Germania, Francoforte, dove migliora il suo tedesco e impara a conoscere questi territori del freddo nord e le sue genti. Gli bastano un paio di anni per ripartire e ritornare sul suolo natio. Nel 1988 lo troviamo a Palermo in un American bar, il Gran Cafè Nobel. Dal 1992 guida l'American bar all'Hotel Palace di Mondello, albergo affacciato sulla spiaggia di Palermo con centro congressi, minigolf, piscina e tante attrezzature degne di una struttura di pregio.

A Palermo Francesco, stimato professionista, sciorina tutte le sue conoscenze e allaccia contati con altri colleghi. Alla nascita di Abi Professional collabora e si iscrive arricchendo così anche il proprio valore professionale. «Non si può essere professionisti - spiega - se non ci si riconosce in una associazione, e se un'associazione non ci soddisfa si lavora per cambiarla, portando idee innovative e conoscenze a disposizione di tutti i soci». In Sicilia Abi Professional è ispirata dai grandi professionisti che la compongono. Guidata da Domenico Randazzo, membro del comitato esecutivo nazionale, e Nino Li Causi, coordinatore regionale, l'associazione ha realizzato molteplici iniziative per i soci ma anche per le istituzioni, sempre più attenta alla cultura del bere moderato, sua "mission" principale.

«Ai giovani consiglio di impegnarsi e imparare a sacrificarsi, perché la nostra bella professione è fatta di sacrificio, abnegazione e dedizione al lavoro». Questo è quello che ha sentito sulla sua pelle Francesco, quando svariati anni fa ha iniziato a pensare seriamente al suo futuro professionale, e questo pensiero lo rivolge alle giovani leve che oggi, dopo qualche corso o master, si sentono già professionisti, ma alle prime difficoltà gettano la spugna perché non si sono fatti le ossa con la gavetta. «Bisogna perseguire tenacemente i nostri sogni se vogliamo realizzarli e le associazioni come Abi Professional ci possono prendere per mano e accompagnarci lungo il cammino». cod 54121

Italia, terra di vini passiti
Da miscelare anche nei cocktail

Il **patrimonio italiano dei vini passiti** è forse uno dei più importanti al mondo. **Non c'è regione che non ne abbia almeno uno**. E si prestano ad essere **utilizzati come ingredienti per il bere miscelato**

La loro degustazione fondamentalmente avviene al ristorante e in moltissimi casi in quelli di lusso o stellati, in quanto il loro abbinamento con cibi, formaggi o dessert richiede una certa competenza da parte di chi li propone. Ma al bar che ruolo hanno i grandi passiti italiani?

Parlando in generale di vini italiani, al giorno d'oggi, per esempio, ancora si fatica a trovare qualche barman che serva una buona coppa di Asti Spumante tanto che i grandi produttori di Asti oggi si sono inventati l'Asti secco riprendendo in fondo la sperimentazione intrapresa da Gancia decine di anni fa. Per quel che mi riguarda, e lo dico da consumatore e da barman con qualche anno di esperienza, l'Asti spumante andrebbe valorizzato e consumato così come vuole la sua vocazione, quella di assaporare un magnifico calice di nettare aromatico, dolce e naturale ottenuto dalla buona uva di Moscato Piemontese. Forse le strade da percorrere sarebbero altre, ma purtroppo a volte le leggi del marketing delle aziende non riescono a interpretare il genio e l'estro di barman e sommelier, e in passato opportunità ve ne sono state. È l'unicità del prodotto e della proposta quello che conta davvero.

Ma veniamo ai passiti prodotti sul territorio nazionale. Spero che li potremo trovare in futuro anche sui banchi dei bar italiani, perché l'innovazione al bar forse è meglio farla attraverso la scoperta o riscoperta di prodotti sani e genuini anziché pensare a volte di volersi sostituire alle aziende che li producono. Guardiamo ai passiti come liquori, oltre che come vini da abbinamento. In questa pagina propongo tre ricette di luxury cocktail con tre diversi passiti, uno del nord, uno del centro e uno del sud Italia. Tre diverse tipologie di passito abbinate sia a liquori italiani che stranieri, a simboleggiare l'internazionalità del vino passito italiano. Un messaggio ai tanti colleghi barman che potranno intraprendere la scoperta di questo prodotto unico.

di Carmine Lamorte

cod 54130

● OVERHILLS

3 cl Marendry (bitter Fabbri), 3 cl London dry Gin, 3 cl Valdenrico Passito Cantina Rovellotti (Ghemme-Piemonte)

Preparato direttamente in un old fashioned con ghiaccio cristallino. Guarnito con orange e lemon twist.

● THE AMERICAN GENTLEMAN'S

4 cl Gentleman Jack Whiskey double Mellowed, 2 cl Vermouth Carpano Dry, 3 cl Verdicchio dei Castelli di Jesi passito (Doc), 3-4 gocce di cannella La Delizia Varnelli

Preparato nel mixing glass con ghiaccio cristallino. Versato in coppetta da cocktail in acciaio inox. Orange twist on top.

● SUD OF ITALY

3 cl Rum Zacapa 21 anos, 2 cl Campari, 3,5 Aglianico del Vulture passito rosso (Igt), 0,5 cl Vanil Zucca, Gocce di Orange Bitter Angostura

Preparato nel mixing glass con ghiaccio cristallino. Servito in coppa a cocktail vintage style con una palla di ghiaccio. Twist di pompelmo.

Sempre più difficile fare il ristoratore fra nuove norme e cuochi-contadini

Finora **abbiamo avuto polemiche sempre a posteriori**. Dei **distretti del cibo** si parlava già da ottobre, ma nessuno è intervenuto. Forse **è il caso che i sindacati di categoria si muovano per tempo**

di *Alberto Lupini*

Sarà anche l'anno del Cibo (di cui si attendono ancora i programmi governativi), ma più che sulla sua valorizzazione, temiamo che l'attenzione sarà sullo scontro fra ristoratori e agricoltori sulle regole della somministrazione. Nella quasi indifferenza dei politici l'inizio dell'anno si è caratterizzato per una polemica rovente sui distretti del cibo e gli street food agricoli che, stando al sindacato dei pubblici esercizi, sarebbero il grimaldello per permettere agli agricoltori di fare ristorazione senza rispettare le norme (dall'Haccp alla destinazione d'uso dei locali) che valgono per bar e trattorie. La denuncia della Fipe era del 20 dicembre, ma nella pausa delle feste quasi nessuno se ne è occupato.

Eppure si tratta di un tema centrale perché introduce una liberalizzazione senza se e senza ma, che apre la strada a quelli che qualcuno già identifica come gli agri-chef (ci piacerebbe di più il termine cuochi-contadini), che va ben oltre le già larghe maglie che hanno fatto crescere gli agriturismi, spesso in assenza di controlli sulla somministrazione di cibo prodotto nelle campagne circostanti. Basterebbe forse controllare quante sanzioni della Finanza sono state fatte per l'eccesso di prodotti comprati nella grande distribuzione...

Ma se da una parte si allarga la platea delle imprese che potranno somministrare cibo (e sono già oltre 300mila in Italia...), dall'altra si profilano percorsi ancora più complicati per la Ristorazione più tipica (quella per intenderci che è soggetta ai controlli di almeno una ventina di enti diversi e che paga le tasse come attività commerciale). Abbiamo già avuto modo di segnalare alcuni episodi che indicano forse una tendenza di maggiore rigidità nell'applicazione delle normative europee (dal salmone affumicato che è da considerare pesce crudo e quindi da sottoporre a procedure di abbattimento a freddo, al caso delle mancanze di etichettature in alcuni preparati nel ristorante di Cannavacciuolo a Torino), ma sono davvero tante le novità che renderanno sempre più complicato gestire correttamente un esercizio pubblico regolare.

Visto il proliferare di Sushi e Sashimi e della moda di mangiare pesce crudo, spesso a basso costo, va ricordato che il ministero della Salute sta per emettere un nuovo decreto che

regolerà la vendita, l'acquisto e la conservazione di pesce non cotto.

A breve ci saranno anche novità magari apparentemente banali, come le nuove etichette sugli alimenti (dopo che da aprile erano entrate in vigore quelle su formaggi e derivati del latte, ora toccherà a riso, pasta e pomodori) o il nuovo regolamento Ue che porterà sulle nostre tavole cibi prima vietati, fra cui alghe e insetti, sia pure solo se allevati. I rischi di sbagliare non saranno pochi... anche perché non è chiaro se ad esempio chi utilizzerà pasta in cui è presente grano canadese trattato in pre-raccolta con il glifosato, proibito sul grano italiano, lo dovrà indicare in menu o meno.

Ma la novità più importante sarà ad aprile, quando scatterà la norma europea 2018 sull'Acrilammide, cioè il risultato della cottura degli amidacei ad alta temperatura: pane, pizza, biscotti, patatine, caffè, fritti e tanti altri piatti.

È una norma tesa ad abbassare i valori di questa sostanza pericolosa (la parte nera della pizza, bruciata, valga come esempio) che rischia di mandare in tilt tutta la filiera perché chiunque somministri alimenti e bevande è alla fine del tracciato di distribuzione degli stessi. E il cuoco è l'ultimo della filiera alimentare che maneggia e trasforma il cibo.

Ma di questi temi, che sono poi la questione vera di chi fa ristorazione seriamente, chi se ne occupa? Finora abbiamo avuto polemiche sempre a posteriori. Dei distretti del cibo si parlava già da ottobre, ma nessuno era intervenuto, e le centinaia di multe sulle etichette saltate fuori prima del caso Cannavacciuolo erano rimaste senza difese. Forse è il caso che i sindacati di categoria si muovano per tempo, non ci sono solo TheFork o TripAdvisor su cui fare aggiornamento... cod 53787

Distretti del cibo
Scontro sul via libera del Governo

La Legge di stabilità ha dato il via libera ai distretti del cibo. Aziende e cooperative potranno vendere prodotti trasformati e pronti per il consumo, non di produzione propria, in strutture mobili e in modalità itineranti.

Forte contrarietà da parte delle associazioni di categoria, il presidente di Fipe, **Lino Stoppani** parla di «un ulteriore privilegio che il Governo concede agli agricoltori. Non vogliamo pensare che al ministero delle Politiche agricole apprezzino solo la ristorazione degli agricoltori a scapito di chi fa questo lavoro da anni rispettando precise regole, che devono essere uguali per tutti».

«È una assurdità - prosegue Stoppani - che la ristorazione sia esclusa dai medesimi benefici assegnati agli agricoltori, perché sono i ristoranti la salvaguardia del patrimonio gastronomico. Parliamo di 300mila imprese, che acquistano ogni anno 20 miliardi di euro di prodotti alimentari, che assicurano la sopravvivenza anche a migliaia di aziende agricole».

E mentre Fipe si appresta a raccogliere consenso su di un vero e proprio manifesto della categoria, Coldiretti - tramite il presidente della Lombardia **Ettore Prandini** - sottolinea come invece «sia stata introdotta una normativa che mancava e regola aspetti che non erano normati perché dipendevano dalla libera interpretazione delle istituzioni locali o delle singole aziende sanitarie, che decidevano, caso per caso, se l'azienda agricola potesse o meno produrre e vendere prodotti trasformati. Quindi non servono polemiche, ma un lavoro comune per fare come negli altri Paesi europei. Tutti hanno le stesse regole, esistono identici controlli per tutti i soggetti della filiera. E non dimentichiamo che i generi alimentari utilizzati dai ristoranti provengono dal settore agricolo».

Il ministro delle Politiche agricole **Maurizio Martina** (*nella foto*), sostiene la validità dei distretti del cibo e raccoglie l'appello di Coldiretti a lavorare insieme. Per quanto riguarda invece le aspre critiche mosse dalla Fipe, spiega che «i cuochi sono parte integrante del progetto che mira a rafforzare la promozione, la sostenibilità ambientale e la programmazione produttiva integrata nei nostri territori. I distretti del cibo sono una opportunità innovativa per rendere più stretti i rapporti di filiera tra agricoltori, artigiani, trasformatori, commercianti, ristoratori. Oggi siamo abituati a pensare per singolo settore o filiera, con questo strumento si ragiona di territorio, investimenti e food policy locale nel loro complesso».

Il Ministro Martina vede molteplici vantaggi anche economici per il settore grazie anche alla crescita del turismo enogastronomico. «Credo - conclude - che soprattutto per le aree interne del nostro Paese ci sia la possibilità di aggregarsi meglio e comunicare insieme i valori e i punti di forza che possono attrarre i turisti».

Non resta che attendere la conferma della linea di governo dal prossimo ministro delle Politiche agricole, che potrebbe confermare o ribaltare il risultato. (**A.R.**) cod 53873

RESTAURANT COACH

I clienti prima di tutto

Nella ristorazione i "valori" indicano l'insieme dei prodotti e dei servizi che contraddistinguono in maniera inequivocabile quella azienda e sono specifici per un particolare segmento di clientela. Per questo nella comunicazione è fondamentale puntare sugli aspetti peculiari dell'attività

di Vincenzo Liccardi

A volte, quando domando "quali sono i valori che offri al tuo cliente?", la risposta del ristoratore è sempre la stessa. Mi parla della qualità del suo cibo, dell'eccellenza del suo lavoro, della passione che ci mette. La maggior parte di loro non fa altro che focalizzarsi su di sé, senza fare un reale sforzo per comprendere cosa veramente il cliente percepisce come valore assoluto.

Molti non capiscono che il prodotto è solo alla fine della piramide dei valori e non alla base. Prima di tutto viene il cliente e la sua soddisfazione. Per questo è fondamentale ricercare quelle caratteristiche che ci differenziano dagli altri, che spingono il cliente a scegliere noi piuttosto che un altro e che permettono di fargli vivere un'esperienza meravigliosa ed irripetibile. Questa modalità di approccio permette al management dell'azienda di trasferire non solo il valore intrinseco del prodotto in sé, ma, soprattutto, i valori intangibili a esso associati.

Nella ristrutturazione di un modello di business di un mio cliente di Milano, circa un anno fa, venne fuori la difficoltà, in determinati giorni della settimana, di servire pietanze diverse allo stesso tavolo, con lo stesso ordine. Spesso la cucina si bloccava creando un mal servizio in sala, ma non era possibile costringere le persone ad ordinare pietanze uguali senza generare l'inasprimento delle relazioni.

Stilando il mio "Restaurant business model", con il ristoratore e i suoi collaboratori venne fuori una "value proposition" basata fortemente sulla condivisione. Tutto il loro modello di lavoro portava a quella soluzione, la creazione di una serie di piatti unici o multiporzione da condividere al centro del tavolo: grigliate di carne, pizze, pesce o verdure per due o più persone. La leva, nella comunicazione, non era mai il prodotto in sé, ma la "condivisione con l'altro".

In breve tempo questo valore ha caratterizzato l'impresa, stabilendone una nuova identità. Abbiamo abbassato i costi, diminuito lo stress al personale, limitato gli ordini di alimenti eccessivi e di conseguenza è aumentato anche il volume degli affari. Ma la cosa più importante è che abbiamo regalato ai clienti serenità, convivialità e un'esperienza unica. cod 53826

Acrilammide, ad aprile il regolamento Obiettivo, ridurne le dosi negli alimenti

Dal prossimo 11 aprile sarà applicato il regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Si tratta di una molecola cancerogena che può formarsi durante la cottura di alcuni alimenti. Il regolamento prevede diverse misure di attenuazione a seconda della natura dell'attività svolta dall'operatore del settore alimentare (Osa).

1) Gli operatori del settore alimentare che svolgono vendita al dettaglio e/o rifornimento diretto solo di esercizi locali di vendita al dettaglio dei prodotti indicati (quali patate fritte, pane, prodotti da forno fini, caffè, ecc.) applicano le misure di attenuazione di cui all'allegato II, parte A e devono essere in grado di fornire prova della loro applicazione (art. 2, par. 2 e art. 4, par. 6 del Regolamento). Appare opportuno segnalare che, sebbene il Regolamento non usi la terminologia "commercio al dettaglio" ma "vendita al dettaglio", tale disciplina si rivolge anche ai pubblici esercizi, come espressamente confermato dalla Commissione durante la riunione del comitato permanente svoltasi nel mese di luglio scorso, nella quale nel fornire alcuni esempi riguardanti i diversi tipi di attività da associare ai paragrafi 1, 2 e 3 dell'art. 2 del Regolamento, ha indicato hotel, ristoranti e bar come destinatari delle disposizioni di cui al paragrafo 2.

In questo caso le misure di attenuazione consistono nella scelta da parte dell'Osa delle materie prime e nelle modalità di trattamento di tali alimenti, prima e durante la cottura (ad es. lasciare le patate in acqua fredda per almeno 30 min.; utilizzare oli e grassi che consentono di friggere con maggiore rapidità e/o temperature inferiori).

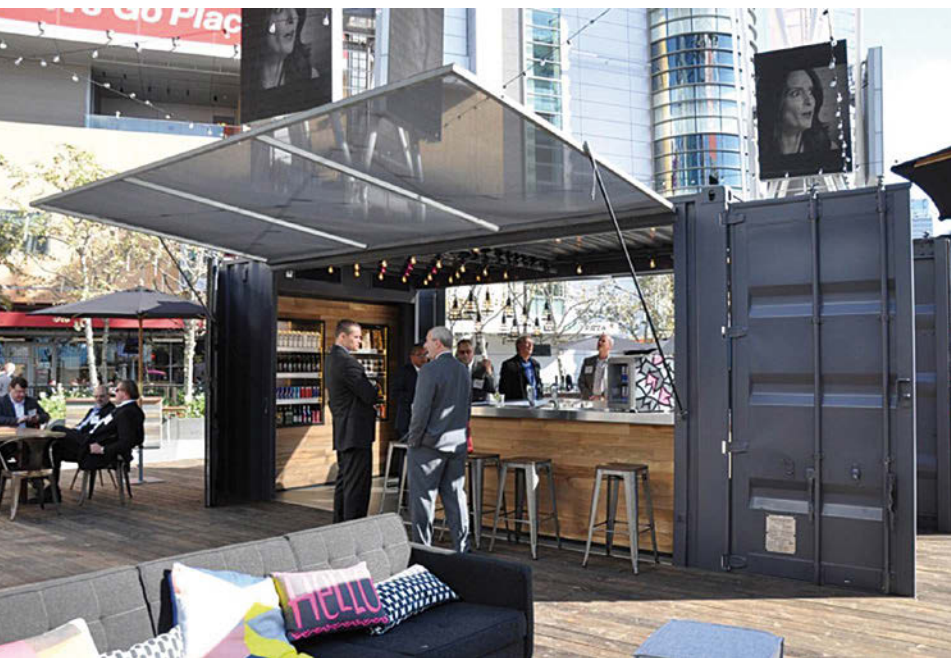
2) Gli operatori del settore alimentare che operano in impianti sotto controllo diretto e nel quadro di un marchio o di una licenza commerciale, come parte o franchising di un'azienda interconnessa di più ampie dimensioni e secondo le istruzioni dell'Osa che fornisce i prodotti a livello centrale (es. McDonald's) applicano anche le misure di attenuazione supplementari di cui all'allegato II, parte B (che include la verifica del tenore di acrilammide al di sotto dei livelli di riferimento) e tengono un registro delle misure di attenuazione di cui all'allegato II, parti A e B, che hanno applicato. In questo caso, gli operatori del settore alimentare, oltre alle misure di attenuazione prima evidenziate (1), "accettano" prodotti alimentari di cui all'art. 1 paragr. 2 (patate fritte, snack e altri prodotti ottenuti a partire dalla pasta di patate, pane, cereali per la prima colazione, caffè) da fornitori che hanno applicato le misure di attenuazione di cui all'allegato I e consistenti, ad esempio, nella scelta della varietà più appropriata dell'alimento in questione, nella conservazione in idonei impianti di immagazzinamento, nel controllo della temperatura durante il trasporto e del tenore di acrilammide nei prodotti finiti.

Si ritiene utile segnalare che ancorché il regolamento non preveda l'attuazione di una disciplina sanzionatoria statale, quanto stabilito sembra comunque destinato a rientrare tra i requisiti di corretta prassi igienica che le imprese sono tenute a rispettare.

cod 53960

CONSULENZA LEGALE

Per aprire un "temporary shop" ci vuole il contratto di affitto transitorio

di Simonetta Verdirame
Avvocato

A proposito di locazioni commerciali, merita attenzione una tipologia di contratto relativamente nuova per il nostro ordinamento e cioè il contratto di affitto per il negozio cosiddetto "temporary shop". Il contratto di affitto per questo genere di attività è il contratto di locazione transitorio. La possibilità di aprire una attività temporanea per la vendita di prodotti nasce nel mondo anglosassone ma ha trovato terreno fertile anche da noi. L'idea è sicuramente allettante non solo per le grandi marche di abbigliamento, ma anche per la commercializzazione di prodotti alimentari di propria produzione o prodotti esclusivi del territorio, come pure per la ristorazione "temporanea".

Proprio perché trattasi di affitto molto breve - generalmente 30 giorni - il contratto di locazione transitorio è un contratto diverso da quelli utilizzati per gli immobili commerciali; anzi, proprio per differenziarsi da questi ultimi, nel contratto devono essere specificate espressamente le differenze fondamentali e, pertanto, oltre a riportare chiaramente nel contratto che si tratta di temporary store, deve essere precisato che non è prevista l'indennità per la perdita dell'avviamento commerciale, che non sarà prevista alcuna ipotesi di rinnovo contrattuale al termine del breve periodo stabilito, come pure che non è prevista alcuna prelazione in caso di nuovo affitto.

I requisiti professionali per poter vendere prodotti alimentari in un temporary shop sono gli stessi necessari per l'apertura di un esercizio commerciale di somministrazione di alimenti e bevande ed il locale per l'attività di vendita deve avere la corretta destinazione d'uso. Basterà poi compilare un modello Scia predisposto dal comune del luogo nel quale venga indicata la data di inizio attività.

Distinta dalla tipologia di temporary shop in senso stretto, che vede l'evento creato ad hoc per la vendita temporanea di uno o più prodotti, è l'attività di ristorazione di carattere temporaneo. Tale fattispecie è stata già da tempo regolamentata sia a livello nazionale che regionale.

La normativa prende in considerazione l'attività di ristorazione svolta in occasione di riunioni straordinarie di persone come le feste, le sagre, i concerti o simili: in tali ipotesi è previsto che l'attività possa essere avviata senza particolari limitazioni e, in molti casi, addirittura senza la necessità dei requisiti professionali invece richiesti per le attività permanenti. La temporaneità, in questo caso, è legata all'evento culturale, sportivo o religioso e la somministrazione di alimenti risulta pertanto funzionale alla circostanza.

Le iniziative descritte sopra rappresentano senz'altro spunti per attività commerciali ma soprattutto tecniche di marketing che, anche se per un periodo breve, possono portare a far conoscere prodotti o marchi senza rischiare troppo. Con adeguata pubblicità e con la limitazione temporale della vendita, il cliente sarà più invogliato ad acquistare i prodotti offerti: perché non provare?

cod 53823

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
s.verdirame@studioverdirame.it

Sembrerebbe una banalità: **il primo si serve all'inizio del pranzo**. L'argomento è concluso? Niente affatto, **qui si apre il dibattito**. Prima di tutto bisogna **fare un'importante distinzione: a casa o al ristorante?**

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Primo piatto, come servirlo?
Al ristorante sempre meno formalità

A casa, soprattutto, nella routine di ogni giorno, il primo è davvero servito all'inizio perché generalmente seguito da un secondo e poi, a conclusione, frutta o dolce. In molti casi, il primo è anche "piatto unico", vale a dire con carne o pesce incluso, al quale segue il piatto di frutta e, talvolta, un dolce al cucchiaio; fin qui, tutto fila liscio. Le cose cambiano quando si tratta di un menu, seppure piccolo ma articolato, e cioè quando compare il cosiddetto "antipasto" o, meglio "piatto d'apertura". In questo caso il nostro "primo piatto" già diventa secondo o, addirittura, terzo quando, in occasioni speciali, si esagera un poco e si propongono ben due piatti di apertura, uno freddo e uno caldo, come si faceva un tempo nelle belle occasioni conviviali.

Ebbene, come si vede, la classificazione di "primo piatto" assume il ruolo di vero "logo" che contraddistingue un'esclusiva tutta italiana che, a differenza di quanto avviene sui nostri eccellenti prodotti italiani, nessuno, fuori dal nostro territorio, può "scippare".

Al ristorante, le cose vanno in altro modo. Vi sono casi nei quali il cliente desidera solo il primo piatto e, magari, un frutto sbucciato e affettato (si tratta, di solito, di clienti abituali e solitari) oppure due portate: il primo e il secondo di carne o di pesce o addirittura, talvolta, prima un piatto di pesce e poi il primo piatto. In definitiva, un piacevole disordine, senza contrasti tra produttore e consumatore.

Ma, tornando al quesito iniziale, com'è servito a tavola il "primo piatto"? A casa tutto è più disinvolto; in molti casi, per non rovinare la temperatura della preparazione, spesso chi cucina si avvicina alla tavola con la pentola fumante o con la zuppiera e serve direttamente familiari e amici, con dosi più o meno abbondanti secondo le richieste dei commensali.

Al ristorante, i piatti arrivano già pronti dalla cucina con dosi equamente distribuite ma, rispetto a ciò che avviene a casa, molto spesso e in particolare quando sono serviti piatti di pasta lunga, lo chef, con l'obiettivo di stupire piacevolmente gli ospiti, avvolge la pasta formando una specie di gomitolo o come un fuso, creando qualche imbarazzo negli ospiti i quali, generalmente inesperti di lavori a maglia, non sanno come "sbrogliare le matasse" e, qualche volta, dopo aver tentato inutilmente di ritrovarne il "capo", si rassegnano a tagliarle chiedendo al cameriere il cucchiaio. Tuttavia, a questo proposito, debbo dire che qualcosa sta cambiando in meglio: il servizio del ristorante si sta riavvicinando a quello di casa. Infatti, negli ultimi tempi, si vedono sempre più spesso camerieri o maître che servono i primi direttamente ai tavoli in un'atmosfera più calda e, diciamolo, con più "classe". cod 53925

di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Menu al ristorante
È importante che sia "conforme"

A molti può sembrare un **aspetto secondario o di poca importanza**, ma il **menu che il ristoratore presenta deve rispettare alcune norme di legge**. Ne va della fiducia del cliente, oltre che, in certi casi, della sua salute

Quando esci non c'è nulla di meglio che andare a mangiare una pizza insieme agli amici o godere di una cenetta romantica. Scegli la location più consona, siedi rilassato al tavolo e inizi a sfogliare il menu con l'acquolina in bocca. Ma sei consapevole che quel menu, in quell'istante, rappresenta la carta d'identità di ciò che consumerai e il "contratto" tra te e il ristoratore?

di Serena Pironi
Tecnologo alimentare

di Amina Ciampella
Tecnologo alimentare

Esistono normative nazionali e comunitarie che mirano alla tutela del consumatore e alla trasparenza, che devono essere conosciute da entrambe le parti. Non sarà rimasta inosservata la notizia di qualche settimana fa in merito alla non conformità rilevata sul menu del bistrot di Cannavacciuolo: ha fatto scalpore perché è un personaggio noto, ma la medesima problematica ciclicamente si ripete da anni.

La sentenza di cassazione del 27/6/2005, facendo riferimento agli articoli 56 e 515 del codice penale, ribadì che costituisce reato di tentata frode in commercio la mancata indicazione sul menu di un ristorante del reale stato fisico (congelazione) degli alimenti utilizzati per la preparazione delle vivande, presentandoli implicitamente come freschi. Se nel menu gli ingredienti congelati e surgelati non vengono evidenziati, il consumatore potrebbe pensare che siano freschi, pertanto l'assenza di tali indicazioni viene interpretata come tentata frode.

E non è corretto nemmeno riportare la frase dello stato fisico dell'ingrediente congelato o surgelato in modo poco leggibile, per esempio a caratteri molto piccoli e sul lato verticale. cod 53948

Art. 515 del codice penale sulla frode nell'esercizio del commercio

«Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065,00. Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103».

Un nuovo Comitato scientifico per un'informazione più qualificata

Italia a Tavola segue sempre **con attenzione le norme che riguardano il settore della ristorazione e dell'accoglienza**. Ha quindi istituito un **Comitato scientifico** composto da specialisti dall'alto profilo professionale

Matteo Scibilia

Sergio Mei

Massimo Artorige Giubilesi

Giorgio Antonio Donegani

Il 2018 è stato proclamato l'Anno del cibo italiano, con una serie di progetti, manifestazioni ed eventi che prenderanno forma nei prossimi mesi. Come hanno sottolineato nel presentare qualche giorno fa l'iniziativa il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, e quello dei Beni culturali e del Turismo, Dario Franceschini, si tratta di un riconoscimento al nostro Made in Italy agroalimentare, un patrimonio unico al mondo.

In un mondo in cui la cucina è ormai globalizzata e le materie prime fresche e conservate di ogni provenienza sono reperibili sempre e dovunque, i nostri cuochi, la nostra Cucina e le nostre straordinarie materie prime sono le bandiere dell'Italia a tavola in tutto il mondo. Ma in certi casi le regole di igiene e di sicurezza alimentare mettono a dura prova tutto il settore enogastronomico.

Senza parlare - almeno per ora - degli insetti, sono sotto gli occhi di tutti mode e tendenze come quella del pesce crudo, di carni super frollate, di verdure e frutta di cui si è persa la stagionalità. Nuove norme e leggi stanno per essere recepite dal nostro Paese con conseguenze che ricadranno sulla ristorazione, come quella che in aprile riguarderà l'Acrilammide, una sostanza chimica che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature: pane, pizza, patatine fritte, biscotti, caffè e tanti altri piatti. I formaggi sono già sotto la lente di ingrandimento e solo grazie agli interventi della Fipe la responsabilità della produzione e della vendita non ricadrà sui pubblici esercizi, ma anche norme come quelle sugli allergeni peseranno sempre di più sull'attività di cuochi e ristoratori.

Italia a Tavola da sempre segue da vicino e con attenzione l'evolversi delle norme che riguardano la ristorazione e l'accoglienza. E in un momento come questo è importante garantire un maggiore e costante approfondimento tecnico-scientifico per dare agli operatori un'informazione sempre più completa e qualificata. Per questo motivo è stato istituito un Comitato scientifico di Italia a Tavola, composto da specialisti competenti del settore dall'alto profilo professionale. Ne fanno parte:

- **Matteo Scibilia**, responsabile scientifico di Italia a Tavola, chef patron dell'Osteria della Buona Condotta a Ornago (Mb), premiato dal Presidente della Repubblica per meriti culturali;
- **Sergio Mei**, cuoco e consulente, per oltre 20 anni executive chef del Four Seasons Milano, già "Discepolo d'Escoffier", premio "Cuoco d'oro d'Italia" e "Chef italiano dell'anno - Accademia della Cucina italiana", autore di libri;
- **Massimo Artorige Giubilesi**, tecnologo alimentare, ceo Giubilesi & Associati, presidente Ordine dei tecnologi alimentari Lombardia e Liguria, presidente Fcsi Italian Unit, direttore scientifico Igiene Alimenti;
- **Giorgio Antonio Donegani**: tecnologo alimentare, divulgatore scientifico ed esperto di alimentazione e nutrizione, consigliere e past president di Food Education Italy, Fondazione italiana per l'educazione alimentare. cod 53958

Ifse a Orlando e Toronto
Ambasciatrice della cucina italiana

Dalla Florida fino al Canada, la **Scuola di alta cucina e pasticceria** con sede a Piobesi Torinese ha **preso parte a manifestazioni di primo piano** per la **promozione della Cucina italiana**

Dopo il grande successo della prima edizione a novembre 2016, Ifse è tornata ad Orlando, in Florida, per la seconda edizione dell'Italian Week in Usa. Una settimana tutta dedicata al Piemonte, all'Italia e ai prodotti Made in Italy ricca di eventi, lezioni degustazioni e cene di gala. La manifestazione ha preso il via lo scorso 9 novembre: ad aprire la kermesse lo chef Ugo Mura presso il Rosen College con una demo class dedicata alla cucina tradizionale piemontese: il vitello tonnato e il risotto peperoni e gorgonzola.

L'evento è proseguito dal 10 novembre al Four Seasons, dove si sono susseguiti numerosi appuntamenti dedicati alla cucina e alla pasticceria oltre che ai prodotti tipici. Per iniziare, una demo class sul gelato in collaborazione con l'azienda Babbi, partner dell'evento; a seguire, uno showcooking della famosa pastry chef Elena Bosca che ha presentato un dolce di ispirazione piemontese, "Il Mattone delle Langhe". La giornata è proseguita con una degustazione in cui il protagonista è stato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di Acetaia Malpighi, anch'essa partner della manifestazione. Per concludere, la cena presso il Ristorante Ravello; in cucina la stella Michelin Giovanni Grasso, anch'esso direttamente dal Piemonte per un menu d'autore con la sua firma.

L'11 novembre una nuova lezione a tema gelato, poi lo showcooking dello chef Giovanni Grasso, sempre di ispirazione piemontese, con "Uovo cotto a bassa temperatura, gamberi, piselli e tartufo bianco d'Alba". È stato quindi il momento del vino con Tenuta Roletto, azienda di Cucelio, presente con i propri vini e protagonista del Wine tasting guidato da Ugo Mura. Per finire, un'altra cena firmata dallo chef Grasso, questa volta a tema tartufo. La manifestazione è terminata il 12 novembre con l'Italian Market, in cui lo chef Mura ha traghettato tutti attraverso un'Italian Experience fatta di prodotti eccellenti.

Per la prima volta Ifse ha avuto l'onore di portare al proprio fianco all'Italian Week la Regione Piemonte. In più occasioni è stata presentata attraverso la sua cucina, configurandosi non solo come luogo da scoprire per la sua forte identità in campo enogastronomico, ma anche come zona ricca di svariate opportunità in ambito culturale e naturalistico. «Siamo orgogliosi che il nostro patrimonio enogastronomico sia protagonista di questo importante evento. L'enogastronomia, nella nostra regione, vanta numerose eccellenze, sia di prodotti che nel campo della ristorazione, che siamo lieti di portare a Orlando e che si conferma come un fondamentale ambasciatore del Piemonte nel mondo», ha commentato l'assessore alla Cultura e al Turismo, Antonella Parigi.

«Siamo fieri del nostro lavoro e di ciò che stiamo facendo per la promozione della cucina italiana e soprattutto del nostro amato Piemonte nel mondo», ha affermato il direttore generale Ifse, **Raffaele Trovato**. «Poter ripetere per la seconda volta l'evento ci riempie di orgoglio, soprattutto perché certifica l'importanza degli sforzi fatti e il successo della prima edizione». I presupposti per la terza edizione ci sono tutti, eventi come questi fanno davvero grande l'Italia e il Piemonte nel mondo.

Dopo l'Italian Week, Ifse è volata direttamente a Toronto, in Canada, per partecipare al "Centitalia: Gusto Cultura", un prestigioso evento realizzato dal Centennial College in collaborazione con la Camera di commercio italiana a Ontario e supportato dal ministero italiano dello Sviluppo economico. Dato il successo sempre crescente della cucina italiana nel mondo, il Centennial College ha deciso di creare questo evento, dal 14 al 17 novembre, con lo scopo di fare formazione sulle caratteristiche uniche e le qualità tipiche dell'autentica cucina italiana. Tra gli chef presenti **Ugo Mura**, docente della scuola di alta cucina e pasticceria Ifse, che è stata lieta di ricevere l'invito dal Centennial College quale migliore scuola di cucina in Italia.

Lo chef Mura ha accompagnato i presenti attraverso un viaggio nella gastronomia italiana presentando un menu di quattro portate con vini piemontesi in abbinamento che ha trasportato tutti nel cuore dell'Italia. La presenza del cuoco è stata inoltre funzionale alla firma di un nuovo accordo di partnership tra Ifse e il Centennial College che prevende la possibilità per gli studenti della scuola di Toronto di poter partecipare a periodi di formazione in Italia presso Ifse per specializzarsi sulla cucina italiana. «Il 2017 è stato un anno ricco di nuove partnership, le quali fanno sì che Ifse diventi ancor più capillare nel mondo», ha commentato Trovato. «Dopo Mongolia e Cina, firmiamo un nuovo accordo in Canada con la più prestigiosa scuola del Paese. Sono soddisfazioni». cod 53816

"Impastando s'impara"

Ripartono i corsi sulla pizza

Dopo il successo dello scorso anno, alla **scuola di Molino Grassi** ripartono i **percorsi formativi sulla pizza** con **quattro appuntamenti** che toccano **tutti i temi principali**, sotto la guida esperta di **Cristian Zaghini**

Primo appuntamento il 12 febbraio al molino con gli impasti diretti: corso rivolto a pizzaioli con esperienza basica che vogliono approfondire la propria professionalità sulla conoscenza delle farine, dell'acqua, dell'olio e del lievito. Si apprenderanno le tecniche di lievitazione e maturazione brevi, lunghe e controllate con il freddo.

A seguire il mese successivo gli impasti indiretti, biga e poolish: corso rivolto ai professionisti che vogliono crescere ulteriormente, migliorarsi e specializzarsi sugli impasti indiretti proponendo qualità e alternativa ai propri clienti. Cristian Zaghini, passo dopo passo, vi porterà a saper calcolare le giuste percentuali di biga o poolish nell'impasto, evitando gli errori più comuni nel preparare i prefermenti, ottenendo miscelazioni di farine personalizzate in base alle giuste proporzioni, imparando a calcolare i valori finali della miscelazione e dei tempi di maturazione, idratazione degli impasti.

Il 21 maggio sarà poi la volta del lievito madre, l'appuntamento sempre più atteso, che si articolerà in due giornate: corso rivolto a chi volesse inserire nella propria pizzeria il massimo della digeribilità, friabilità e leggerezza della pizza, lavorando nel modo più naturale e antico. Nei due giorni di corso si apprenderanno le tecniche di gestione dei rinfreschi del lievito madre, le giuste percen-

tuali di inoculo in un impasto, la gestione del mantenimento nel tempo e a rimediare agli imprevisti legati alle temperature e alle condizioni avverse.

Ultimo appuntamento il 4 giugno con il corso più innovativo, quello sulle fermentazioni naturali. Cristian Zaghini vi guiderà nella creazione di un fermento spontaneo senza l'utilizzo di lieviti aggiunti, ma utilizzando quelli autoctoni e liberi in atmosfera in tutta sicurezza, partendo dalla frutta, verdura, cereali e semi di chia. Inoltre verrà affrontato il tema della pizza gourmet con cottura a vapore e tradizionale.

I corsi sono acquistabili sul sito www.molinograssi.it o contattando vanessaveronesi@molinograssi.it.

"Impastando s'impara" da quest'anno diventerà itinerante, con una serie di appuntamenti tenuti sempre da Cristian Zaghini in Abruzzo, Lazio, Puglia, Campania e Sicilia. Le farine Molino Grassi spiegate nel miglior modo possibile, assaggiando una pizza leggera, friabile e gustosa grazie alle tecniche di uno dei maggiori esperti del settore. Le prime date sono: Napoli, 8 febbraio (impasti diretti) e 16-17 aprile (impasti indiretti); Roma, 13 febbraio (impasti diretti) e 18-19 aprile (impasti indiretti). cod 54001

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

Con Ros, un "Caleido" di combinazioni per il buffet

Massima personalizzazione e ampie possibilità di abbinamento
per la nuova linea di soluzioni per la ristorazione realizzata da Pinti Inox
che ha fatto dell'acciaio il suo simbolo

Chissà come avrebbe interpretato Freud la smania compulsiva che assale l'uomo al cospetto di un buffet spingendolo a riempire oltremisura il piatto. Se per spiegarlo il padre della psicanalisi avrebbe chiamato in causa le pulsioni più ancestrali sottolineando il coinvolgimento dei sensi, 400 anni prima Giovanni Della Casa, autore del Galateo, si sarebbe invece soffermato su come approcciare i trionfi di vivande senza mortificare il palato e tenendo in conto l'esposizione. Un vero antesignano del binomio estetica-cultura del cibo che avrebbe avuto il suo exploit nel XXI secolo con l'avvento del finger food, versione contemporanea del più aristocratico carosello di portate attribuito al cuoco di Francesco I di Francia Pier Buffet.

È indubbio però che l'assaggio in piedi ha rappresentato una rivoluzione del gusto andata di pari passo con la revisione del look della tavola. La tradizionale mise en place ha ceduto infatti il passo ad allestimenti affidati ad apparecchiature sofisticate per mantenere le temperature, distribuire bevande, presentare portate. Il tutto nel segno del design, del colore e dell'uso di materiali in grado di preservare la qualità dei cibi e, contemporaneamente, valorizzarli sfruttando un caleidoscopio di forme e tonalità che si incastrano alla perfezione con le superfici a disposizione.

Michele Pezzotta

Un "Caleido" di possibilità

Sembra proprio ispirarsi allo strumento ottico inventato dallo scienziato sir David Brewster "Caleido", nuova linea per buffet progettata e realizzata da Pinti Inox per la ristorazione con l'obiettivo di offrire soluzioni personalizzate grazie ad un'ampia possibilità di abbinamenti tra basi diverse per dimensioni e colori. La completezza della gamma di prodotti va di pari passo con la loro versatilità, il design minimal e l'attenzione per le nuance senza scendere a compromessi con robustezza e funzionalità.

«Ogni articolo - spiega **Michele Pezzotta**, sales manager Ros - essendo composto da una base in acciaio e da una parte strutturale con misure Gastronorm, permette la massima customizzazione e intercambiabilità delle strutture in base ai loro utilizzi. A consentire dei cambi look ad esempio tra la colazione e la cena contribuiscono inoltre la semplicità delle forme, facilmente adattabili a contesti formali come casual, e il gioco-colori».

Le tonalità "Salvia", "Burro", "Caffè" e "Carbone" danno infatti verve anche ai prodotti più tech che, seppur votati all'acciaio, sono resi meno freddi con l'inserimento di bacinelle in porcellana bianca. Ad accomunare invece tutte le soluzioni di "Caleido", appartenenti alla categoria "I Caldi" (chaffing dish e zuppiere a 2 stazioni riscaldate), "I Freddi" (tra gli altri: vassoi per affettati, porta jogurt, burro e marmellata, verdura e uova tutti refrigerati), "I Neutri" (taglie-

re pane in noce canaletto, vassoio per formaggi con tagliere in propilene, vassoio pasticceria), le "Basi ponte", le "Alzate a 2 piani" e i "Distributori", è il fattore robustezza. Le strutture, in acciaio inox verniciato a polvere, resistente alla ruggine, naturalmente brillante e top level per caratteristiche igieniche, sono infatti adatte ad un utilizzo intensivo anche nell'open door.

«Con questa collezione Pinti Inox non delude - conclude Pezzotta - confermandosi punto di riferimento per prodotti destinati alla ristorazione di alto standing. Lo sottolinea anche l'opportunità di super-personalizzare le diverse soluzioni con colorazioni extra rispetto a quelle in cartella». Freud e Della Casa apprezzerebbero.

cod 53994

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Il menu
Biglietto da visita del locale

L'ambiente e il sorriso di chi accoglie l'ospite e lo **accompagna al tavolo**. Questo il **primo impatto** per chi entra in un locale. E **poi arriva il menu**, **la carta che viene posta nelle mani del cliente**

Un contatto reale, che coinvolge tutti i sensi e può già orientare il grado di soddisfazione. Il menu si rivela quindi uno strumento di comunicazione di grande valore. La clientela può trarne sensazioni positive, leggendolo, osservandolo, toccandolo, sfogliandolo, nell'attesa di gustare le proposte della cucina. Un aspetto da cui un ristoratore non può prescindere al momento di definire l'identità del proprio locale. Da oltre 30 anni Artmenu Factory è al fianco degli operatori Horeca investendo risorse, energie e creatività per valorizzare questo strumento professionale. L'azienda realizza un'ampia gamma di prodotti curati nei minimi dettagli, selezionando con cura le materie prime e proponendo soluzioni che possano rispondere all'esigenza sempre più pressante per i ristoratori di avere uno strumento su misura che rispecchi lo stile del locale.

«Per impostare fin dai primi momenti un rapporto virtuoso con la clientela - afferma l'azienda emiliana - i portamenu, come la carta dei vini, i cavallotti "riservato", i numeri segnatavolo, i portacomanda, fino ad arrivare al portaconto, hanno un ruolo decisivo in questo ambito e la scelta di questi articoli deve essere accurata. Artmenu Factory progetta e produce da decenni referenze di altissima qualità proposte in un'ampia gamma di formati e rilegature». Tra i suoi punti di forza, la consulenza commerciale e tecnica sempre disponibile e puntuale, la lavorazione artigianale interna che si avvale di figure professionali specializzate, unitamente a un comparto grafico all'avanguardia. Un'esperienza che si traduce nella realizzazione di prodotti mirati e specifici per ogni esigenza del cliente.

A questo proposito, Artmenu Factory utilizza tecniche diverse riservate alla copertina della lista menu e alla resa del logo del locale. Dalla classica stampa a caldo, con l'inconfondibile effetto sfondato disponibile anche in molte tinte brillanti e opache sempre aggiornate, alla serigrafia, alla stampa digitale.

«La nostra pluriennale esperienza e conoscenza della materia prima, insieme alla costante ricerca tecnologica, consente inoltre la lavorazione di diverse tipologie di materiali, sempre disponibili presso il magazzino in numerose varianti cromatiche, sia per i rivestimenti esterni che interni. E per assicurare alla produzione altri plus indispensabili, sono stati collaudati trattamenti specifici in merito a resistenza, igiene e lavabilità delle macchie alimentari». cod 54079

Artmenu Factory
via Fosdondo 133 - 42015 Correggio (Re) - Tel 0522 690289
www.artmenu.it

In tavola stile, eleganza ed ecologia

Uno **stile che lascia il segno**. Un'eleganza che seduce. Un design che cattura lo sguardo. **Fato è in grado di offrire al mondo dell'Horeca** una **proposta unica di arredo tavola**, qualunque sia lo stile del locale

Brand di riferimento del settore Horeca specializzato nella produzione di coordinati tavola monouso, Fato si distingue come partner ideale per la varietà delle proposte, la qualità dei prodotti e l'eccellenza del servizio. Colazione, pranzo, aperitivo o cena: ogni occasione diventerà unica.

Le ultime ispirazioni dello stile si concretizzano nella nuova gamma di tovaglioli decorati "**Star**", una linea di tovaglioli punta a punta pensata per arricchire la tavola di ogni tipologia di locale con una squisita contemporaneità. Che si tratti di un ristorante vegetariano, una steakhouse o un ristorante di pesce, Fato riuscirà a rendere il locale unico e distintivo.

Per i locali che ricercano eleganza e qualità superiori, Fato propone "**The SoftAir**", una raffinata selezione di "preziosi" prodotti in carta a secco (Airlaid), morbidi come la stoffa. Un assortimento che unisce ed esalta i più alti valori del Made in Italy, ridefinendo i nuovi standard della bellezza così da rendere speciale ogni ambiente. Decori unici e sofisticati, capaci di suscitare emozioni in chi ricerca l'eccellenza in ogni dettaglio.

L'innovativa linea "**Natural**" si inserisce nell'ampio assortimento Fato, spiccando per unicità sul mercato. Realizzata in Fiberpack, la materia prima derivata dal riciclo delle fibre di cellulosa presenti nei cartoni per bevande, Fato Natural si presenta con il particolare colore avana chiaro della carta, proveniente dalle fibre di cellulosa non sbiancate presenti nei cartoni per bevande, che mantengono così la naturale tonalità del legno. I prodotti di questa linea non sono solo ecologici, tanto da avere ottenuto il riconoscimento della certificazione FSC Recycled, ma anche trendy. Con i prodotti Fato gli operatori del canale Horeca potranno donare al proprio locale una elegante, originale ed innovativa impronta di stile.

cod 54005

Fato - Lucart
via Galileo Galilei 4 - 30020 Torre di Mosto (Ve) - Tel 0421 312811
www.fato.com

Con il calice Balloon Beer la birra ha tutto un altro sapore!

Gustare una bevanda come la **birra** è un **piacere complesso che coinvolge tutti i sensi**, ma è anche un **processo culturale** che **richiede una certa attenzione** a particolari che a volte si danno per scontati

Non solo estetica: la trasparenza del calice consente di apprezzare meglio il colore della birra in tutta la sua brillantezza, mentre lo spessore, la dimensione e la forma permettono di valorizzarne le peculiari caratteristiche organolettiche e di gestire al meglio la schiuma. Per soddisfare le esigenze degli estimatori della bevanda al luppolo più conosciuta, Goldplast ha ampliato la linea DrinkSafe® con il Balloon Beer, un calice dal design innovativo che unisce qualità e praticità.

Il Balloon Beer è il calice ideale per chi vuole vivere tutti gli aspetti della degustazione. Le sue caratteristiche principali sono lo stelo corto, lo spessore sottile e la particolare forma panciuta che tende a restringersi nella parte superiore, conferendogli la denominazione di "calice a chiudere", e che lo rende impilabile, qualità preziosa per i gestori di locali. Grazie alla lavorazione sottile di cui il calice è composto e all'ampia superficie dello stesso, tenendo il bicchiere con il palmo della mano avviene uno scambio termico che esalta gli aromi della birra. La sua forma a chiudere, invece, favorisce il formarsi di un tappo di schiuma corposo e persistente. Questo calice è ideale anche per la degustazione di birre dette "da meditazione".

Il calice Balloon Beer fa parte della linea di calici soffiati DrinkSafe®: grazie ai tecnopolimeri con cui sono creati, tutti i calici della linea sono infrangibili, riciclabili al 100% e completamente privi di bisfenolo (BPA free). I prodotti DrinkSafe® nascono con l'intento di rispondere alle nuove tendenze del food, che propone sempre più spesso occasioni di consumo in location alternative, dove il design non basta più e l'infrangibilità diventa un requisito fondamentale.

I prodotti Goldplast sono la soluzione per garantire ai professionisti del settore un servizio sicuro nel rispetto dei dettami di legge, in particolare nella sua espressione relativa al divieto di utilizzo del vetro nella vendita di alcolici e analcolici. cod 53681

Goldplast
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com

Mantecatori Staff Ice

Facili da usare e con tecnologia all'avanguardia

I mantecatori BTM e BFM di Staff Ice System ad estrazione manuale della linea **MasterGel Time Control** sono dotati di **tecnologie innovative**, sapientemente coniugate con la **facilità di utilizzo per qualsiasi operatore**

Staff Ice System ha una lunga tradizione nella creazione di macchine destinate alle gelaterie, alle pasticcerie e ai ristoranti. I mantecatori sono semplici da utilizzare, molto flessibili e adattabili alle più svariate esigenze, il tutto per rendere più agevole il lavoro nel laboratorio dell'artigiano.

Sono davvero molti i "plus", a cominciare dal doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento, un micro magnete per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio e lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione del gelato, ideale per una pulizia agevole e per un'igiene sicura. La vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro e, visto che gli ingegneri di casa Staff sono molto attenti alle connessioni tra prodotti, i mantecatori BTM e BFM sono un connubio perfetto insieme alle V410, conservatori di ultima generazione, pratici da utilizzare e dal look moderno ed elegante.

"Piccola", ma dotata di grandi poteri,

Visagel è disponibile sia nella versione classica che con carapine. Da sempre attenta ai trend del momento, Staff Ice System offre, a chi vuole creare un piccolo corner nel proprio ristorante per la produzione di gelato, l'aiuto necessario per rispondere a queste richieste: Visagel, dedicata ad un concetto di conservazione molto evoluto. Grazie alle dimensioni ridotte e ai quattro pozzetti (o in alternativa quattro vaschette) di cui è dotata, è infatti possibile riservare spazio ai gusti cosiddetti di minor consumo, quali quelli destinati ad un target specifico.

Visagel è caratterizzata da numerosi plus: termostato elettronico, temperature regolabili positive e negative, conservatore configurabile a seconda delle necessità, unità frigo posizionabile sia lateralmente che nella parte inferiore, possibilità di ruotare il coperchio su tutti e quattro i lati per un più comodo accesso, possibilità di impostare diverse temperature per garantire la corretta spatolabilità del gelato (senza modificare la ricetta), minore manutenzione grazie all'evaporazione statica, impianto frigorifero tropicalizzato (fino a 43°C).

La linea dei mantecatori orizzontali da banco firmata Staff Ice System si compone di tre modelli: un mantecatore elettromeccanico HTE 150 (SmartGel Time Control), un mantecatore elettronico HTX 150 (SmartGel Ad-Hoc) ed una macchina combinata RHT 2/15 (SmartMix Combined). Dotate di un mantecatore di ultima generazione, ecologico e personalizzabile, queste macchine sono semplici, intuitive e permettono di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti, risolvendo i problemi di spazio e andando incontro alle esigenze di chi desidera preparare ridotte quantità di prodotto.

HTE 150

RHT 2/15

Tra i numerosi plus, sicuramente non mancherà di destare attenzione l'accoppiamento diretto che, eliminando le cinghie, riduce al minimo i rumori dovuti all'oscillazione e alle vibrazioni. La bocca di uscita del gelato è di dimensioni più grandi della media con lo scopo di surriscaldare il meno possibile il gelato stesso e garantire al tempo stesso una qualità superiore. Nella versione combinata, inoltre, è dotata di una vasca superiore dove poter scaldare il prodotto. Il computer di bordo include 52 programmi grazie ai quali è possibile lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati o in modo manuale.

Belle nel design, curate nei dettagli, innovative nelle funzioni, rispettose dell'ambiente grazie alla tecnologia Inverter: chi le prova non le lascia più!

cod 54020

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com

V 410

BTM

Il gusto del bello

foto Carlo Fico

Pavoni Italia, azienda di Suisio (Bg) **specializzata nella produzione di stampi e attrezzature dedicati ai professionisti**, si è presentata al **39° Sigep** con una **Collezione 2018 ricca di novità**

«Una collezione destinata ai professionisti del dolce e della ristorazione ispirata da passione e forza, valori che si alimentano a vicenda: senza l'una verrebbe meno anche l'altra», ha dichiarato **Corinna Raineri Pavoni**, presidente dell'azienda lombarda. Tante le novità per quanto riguarda gli stampi in silicone, prodotti progettati per soddisfare al meglio le esigenze dei professionisti con uno sguardo puntato sulle ultime tendenze del design. «Con il pastry chef Antonio Bachour, Pavoni Italia ha realizzato per la ristorazione la linea Pavoflex, sette stampi in formato 300x400 mm per monoporzione indicati per i dessert al piatto», ha spiegato il direttore marketing **Paola Rossoni**. «E, in collaborazione con il Campione del mondo di pasticceria Emmanuele Forcone, la linea Top, stampi in silicone destinati alla decorazione dei dessert, anche al piatto, seguendo il principio di creare prodotti che aiutino a semplificare e velocizzare il lavoro del pasticcere, mai rinunciando a design e qualità. Decorazioni uniche, capaci di valorizzare ogni creazione con giochi di volumi e texture. Creatività e appeal estremi alla portata di tutti. Novità dal perfetto effetto 3D anche per le torte e i tronchetti della linea Le Torte di Emmanuele, sempre firmata da Forcone».

Molte le proposte per la prossima Pasqua: nuovi stampi termoformati per realizzare uova e soggetti in cioccolato dalle forme sinuose e di tendenza.

Della Collezione 2018 fa parte anche Formasil, il progetto di Pavoni Italia messo a punto con il maestro Leonardo Di Carlo. «Lo stampo microforato Formasil è ideale per realizzare prodotti sia dolci che salati», ha sottolineato Paola Rossoni. «Consente inoltre a pasticcieri e chef di razionalizzare il lavoro essendo flessibile e multiuso. Nello stesso tempo, è la soluzione perfetta per esaltare l'identità del professionista, perché ne valorizza le capacità di interpretazione e personalizzazione».

Arricchita anche la gamma di stampi della linea Gourmand, sviluppata con il giovane talento Paolo Griffa, con due nuove spirali: ovale e triangolare. Dolce o salato, caldo o freddo, creme o mousse, flan o biscotti, tutto può essere modellato, reso regolare e impeccabile. Gli stampi in silicone Gourmand consentono ai professionisti della ristorazione di preparare ottime decorazioni al piatto con facilità, in modo veloce, con estrema precisione e con le giuste quantità. «Con la nostra costante innovazione di prodotto - ha puntualizzato Rossoni - vogliamo permettere al professionista di lavorare in eccellenza, sia a livello di gusto che di estetica, il valore aggiunto di una ricetta». cod 54082

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com

Volano Storiche Berkel Fusione fra tradizione e avanguardia

Le Van Berkel International sono le “Rolls Royce” delle affettatrici, e la Volano 15, uno dei tre modelli della linea Volano Storiche, è una fedele riproduzione di un gioiello degli anni ‘40, omaggio all’artigianalità. Il fascino retrò e la cura artigianale che la caratterizzano sono quelli propri di tutta la produzione a marchio Berkel, garanzia di qualità dal 1898. È quello l’anno in cui Wilhelmus Van Berkel riuscì a riprodurre meccanicamente per la prima volta il taglio perfetto che solo la mano del migliore professionista poteva ottenere, realizzando la prima affettatrice a volano.
Un’intuizione che nel tempo ha assunto i contorni del mito, facendo delle Volano Berkel l’oggetto del desiderio di appassionati e intenditori. Perfetta fusione tra avanguardia e tradizione, le affettatrici a volano Berkel sono icone made in Italy capaci di coniugare competenze artigianali, altissime prestazioni, design senza tempo, massima affidabilità e durata.
Nelle Volano Berkel la meccanica del movimento è esibita in ogni particolare: gli ingranaggi si muovono a vista sotto la spinta del volano, l’affilatoio incorporato assicura un taglio sempre perfetto e la precisione del gruppo di regolazione dello spessore consente di ottenere fette sottilissime e integre.

cod 54124

Da Lainox il forno Aroma Naboo in versione Reloaded

Alla 39ª edizione di Sigep, Lainox, azienda del Gruppo Ali specializzata nella progettazione e realizzazione di attrezzature per la ristorazione professionale, ha presentato Aroma Naboo nella versione Reloaded. Risparmio energetico, interfaccia, connettività e flessibilità gli aspetti aggiornati. Per quanto riguarda il risparmio energetico è stato rivisto il sistema di erogazione e di energia, per poter accedere alla esclusiva certificazione energy star. A quattro anni dalla prima versione, l’interfaccia è stata adattata alle esigenze degli operatori della pasticceria e del bakery secondo la logica “one touch”, facilità di utilizzo.

Di rilevante importanza l’aspetto connettività. Nabook (**https://nabook.cloud**) non è solo un portale che permette di gestire il forno in remoto o i dati Haccp, ma è un vero e proprio gestionale della cucina e della pasticceria, che consente di farsi ispirare dalle ricette Lainox già testate, di crearne di nuove, di calcolare il food cost e la lista della spesa. Di creare e stampare anche veri e propri book, dove Nabook andrà a indicare anche le chilocalorie per porzione e la lista degli allergeni.

È stato infine inventato e brevettato il “Multilevel plus”, la possibilità per esempio di cucinare contemporaneamente in un Aroma Naboo da 8 teglie fino a 16 prodotti diversi, controllando in automatico le cotture di ogni prodotto. Una flessibilità a elevato contenuto di servizio.

A Sigep Lainox ha presentato anche un nuovo modello di forno. Si chiama 144 e presenta due camere separate, una da 6 teglie e una da 8. Permette di raddoppiare la flessibilità nei laboratori di pasticceria.

cod 54181

Lainox
via Schiaparelli 15 - 31029 Vittorio Veneto (Tv) - Tel 0438 9110
www.lainox.com

In Portogallo alla scoperta del tappo perfetto

Un **brindisi alla sostenibilità** e **alla qualità**. Quella dei **tappi da sughero** e dell'azienda leader nella loro produzione, il **Gruppo Amorim**, è una storia di successo, volta a **preservare l'ambiente** e a **migliorare il prodotto**

di Valentina Brambilla

Quante sono le espressioni deluse per una bottiglia che "sa di tappo"? Ci si augura di non trovarsi mai in una situazione tanto scomoda, al ristorante come in famiglia seduti sorridenti a tavola con i bicchieri in mano. Ma quando succede? Si potrebbe pensare che si tratta di sfortuna anche se invece è proprio colpa del tappo... Un "piccolo" oggetto ma tanto importante, non solo una "chiusura" ma uno scrigno, un gioiello che racchiude un mondo.

Per scoprire cosa c'è dietro la produzione di tappi siamo andati in Portogallo, il principale produttore di sughero al mondo. Perché certamente parliamo di tappi di sughero dal momento che sono quelli che esistono da sempre (erano i tappi di sughero a chiudere le anfore vinarie di Greci e Romani), perché sono la chiusura "per eccellenza" del vino che hanno visto avvicendarsi chiusure alternative in tempi relativamente recenti e perché il sughero copre circa i due terzi del fabbisogno mondiale di chiusure. E non è forse vero che voi per primi pensando a una bottiglia per un brindisi vi raffigurate un bel tappo di sughero che fa "pop"?

In Portogallo abbiamo parlato con la più grande prima azienda al mondo nella produzione di tappi in sughero: il Gruppo Amorim che è in grado di coprire quasi il 37% del mercato mondiale di questo comparto (ogni anno vengono prodotti 11,8 miliardi di tappi di sughero e Amorim ne produce 4,4 miliardi). Se si considera, invece, il mercato globale di chiusure per vino la sua quota è del 23,5% e nel settore degli spumanti raggiunge quota 51%. Tra le sue 22 filiali distribuite nei principali paesi produttori di vino dei cinque continenti, quella italiana, Amorim Cork Italia, con sede a Conegliano (Treviso), secondo le ultime dichiarazioni si è confermata nel 2016 azienda leader del mercato nel Paese, in grado di soddisfare da sola oltre il 25% della richiesta nazionale.

Ma ritorniamo al sentore di tappo... Tecnicamente è tutta colpa del tricloroanisolo, non una malattia del sughero bensì una molecola proveniente dai pesticidi, dagli erbicidi dati dall'uomo che sono talmente radicati nel terreno che anche se si parla al passato del loro utilizzo ancora oggi se ne pagano le conseguenze. Cosa fare per non incappare in questo spiacevole imprevisto? Per Amorim la risposta è stata chiara: investire in ricerca e tecnologia.

Si è infatti resa protagonista di un'innovazione senza precedenti, perché grazie a un'anteprima mondiale è riuscita a eliminare i pezzi contaminati da tricloroanisolo (Tca) prima ancora del loro ingresso nella catena produttiva.

L'avanguardia tecnologica (NDtech, una tecnologia di screening per il controllo di qualità individuale dei tappi di sughero naturale monopezzo, in grado di garantire il primo tappo al mondo con Tca non rilevabile) riesce a rilevare la presenza di una molecola con un grado di 0,5 nanogrammi di Tca per litro (parti per trilione) e rimuovere automaticamente i tappi incriminati. Il livello di precisione necessario per soddisfare questo standard su scala industriale è stupefacente, se si considera che la soglia di rilevamento di 0,5 nanogrammi/litro è l'equivalente di una goccia d'acqua in 800 piscine olimpioniche! E il tutto succede in modo estremamente veloce: NDtech riesce ad analizzare ogni singolo pezzo in pochi secondi...

Una rivoluzione industriale e tecnologica internazionale per il packaging del vino, da parte di un'azienda che da sempre sceglie di applicare le più avanzate avanguardie a un elemento naturale e meritevole di tutto rispetto, in ogni singolo dettaglio: il sughero.

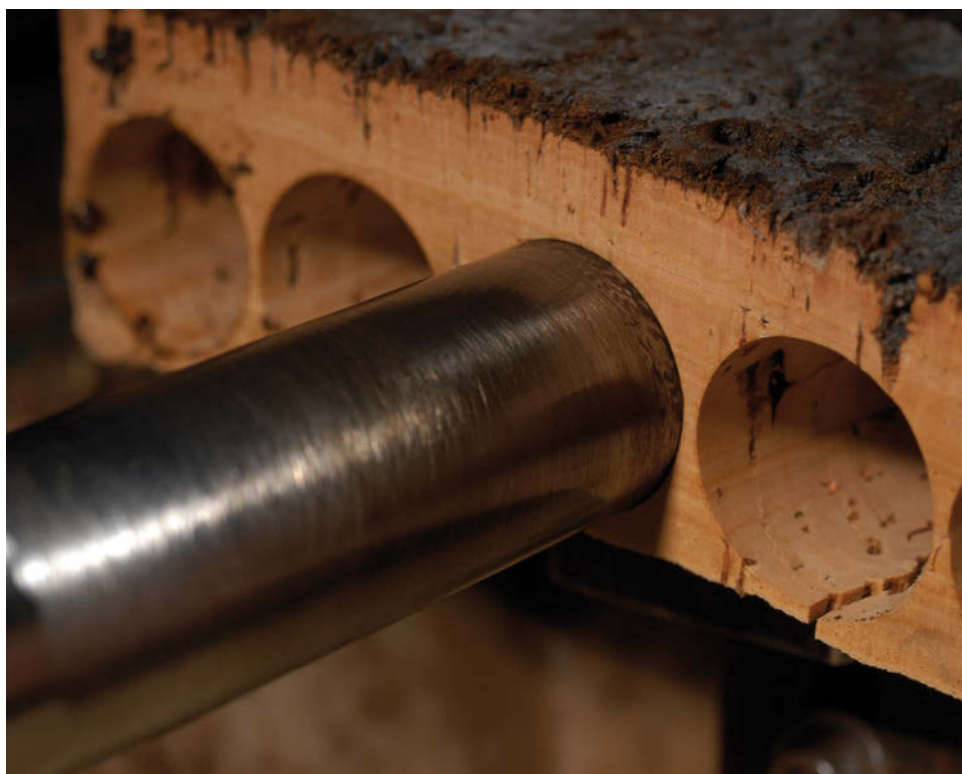
La foresta di sughero rappresenta uno dei 35 santuari di biodiversità del mondo. Il querceto del Mediterraneo è un tesoro biologico di valore incalcolabile, basti pensare che si tratta dell'unica barriera naturale che separa il deserto del Sahara dal sud dell'Europa, una vera e propria difesa contro la desertificazione. Le querce da sughero prevengono il degrado del suolo, rendono i terreni più produttivi, regolano il ciclo idrogeologico, combattono le alterazioni climatiche, catturano e immagazzinano il carbonio in tempi molti lunghi.

Nel mondo ci sono 2,2 milioni di ettari di querceti da sughero, in Portogallo, l'abbiamo detto, forniscono circa il 50% della produzione mondiale di sughero, mentre Spagna, Francia, Italia, Marocco, Algeria e Tunisia producono il restante 50%. L'attività svolta da Amorim nell'industria del sughero (ogni anno acquista più di un terzo di tutta la produzione mondiale di sughero) è stata determinante per la sopravvivenza di milioni di querce, e l'attività del sugherificio, così come le attività complementari che questa innesca, ha generato impiego in molte aree rurali, incentivando le popolazioni a insediarsi stabilmente, rallentando così lo spopolamento. Parallelamente è cresciuta l'importanza del turismo rurale e dell'ecoturismo. Si deve per questi motivi sostenere senza ombra di dubbio che il sughero crea impiego e ricchezza.

E sapete che la raccolta del sughero è il lavoro agricolo meglio pagato al mondo? Un lavoro molto stancante ma anche un processo manuale, quello della decortica, che richiede mani esperte e molti abili e attente per non danneggiare corteccia e albero. Un errore potrebbe persino causare la morte della pianta. E considerando che è con la decortica che inizia il ciclo di vita del sughero ma che al primo raccolto la pianta ha 25 anni di età e che le decortiche successive avvengono a un intervallo di almeno 9 anni, è facile fare un rapido calcolo del patrimonio con cui ci si trova a confrontarsi.

Un tuffo in terra portoghese, e più precisamente nella regione dell'Alentejo, fa crescere la consapevolezza dei vantaggi ambientali e delle tecniche di applicazione del tappo in sughero naturale (oltre al riconoscimento del valore aggiunto in termini di qualità che porta al vino in bottiglia). Ogni tappo di sughero stappato non è più solo un tappo quindi, ma una parte importante di un comportamento virtuoso.

cod 53516

Amorim Cork Italia
via Camillo Bianchi 8 - 31015
Conegliano (Tv) - Tel 0438 394971
www.amorimcorkitalia.com

Amuchina Professional
Igiene e forza sgrassante efficace e delicata

Nella **ristorazione** e nei **pubblici esercizi** in genere uno degli aspetti più importanti è quello della **pulizia** di ambienti e superfici

Il cliente spesso dà molta importanza alla prima impressione, all'impatto visivo. Certo l'estetica è una potente leva di marketing, ma la "brillantezza" deve essere globale e di sostanza, non solo apparente. Soprattutto in cucina. Pulizia e igiene rivestono per i professionisti dell'accoglienza una responsabilità enorme nei confronti della clientela. Sottovalutare questo aspetto può in certi casi mettere a rischio la salute di chi si affida alla gestione delle derrate alimentari e, nel caso di intossicazioni dolose, compromettere il benessere dell'attività.

Dove si conservano e lavorano prodotti alimentari - ancora una volta va sottolineato con chiarezza - tutto deve essere igienicamente garantito. E questo vale per ogni attrezzatura che entra in contatto con le materie prime: dalle vetrine per l'esposizione fino ai piani e agli strumenti di lavoro, dalle affettatrici alle dispense ai forni. Offrite accoglienza, ma questa deve essere a tutto tondo, anche riguardo ai suoi aspetti invisibili.

Per lavorare in sicurezza e tranquillità si può contare sull'esperienza di Amuchina, marchio italiano leader nella disinfezione, che ha messo a punto una gamma completa di prodotti professionali in grado di garantire la massima efficacia e sicurezza per la pulizia, l'igiene, la sanificazione e la disinfezione ambientale.

Tra i prodotti della linea Amuchina Professional dedicati all'universo Horeca, "Amuchina Professional Igienizzante multiuso area food" è stato studiato per soddisfare le esigenze degli operatori della ristorazione in questo contesto. A base di Bardac 22 (didecil dimetil ammonio cloruro, ndr) e alcol etilico, sviluppa una formula specifica per i piani di lavoro delle cucine in acciaio. È applicabile direttamente sulla superficie da pulire o con un panno monouso su ogni attrezzatura che entra in contatto con i prodotti alimentari. Vanta inoltre una decisa azione sgrassante e un'intensa ed elevata attività igienizzante, consolidati punti di forza di Amuchina; agisce con forza, ma è delicato sulle superfici. Non lascia odori, non graffia e non crea striature, anche senza risciacquo.

"Amuchina Professional Igienizzante multiuso area food" è davvero un prodotto dall'elevata performance tecnica che si prende cura dell'igiene della vostra cucina-laboratorio e di conseguenza della salute della vostra clientela. Ma tiene conto anche del vostro tempo sempre di rincorsa: azione e asciugatura rapide, non produce schiuma e non richiede risciacquo.

cod 54078

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

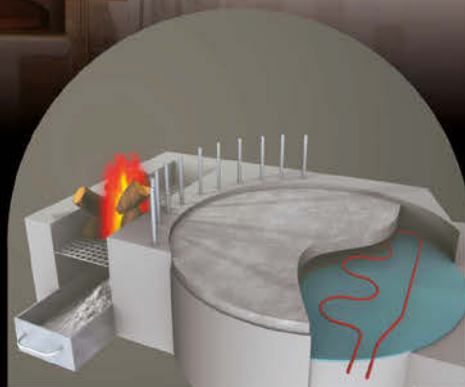
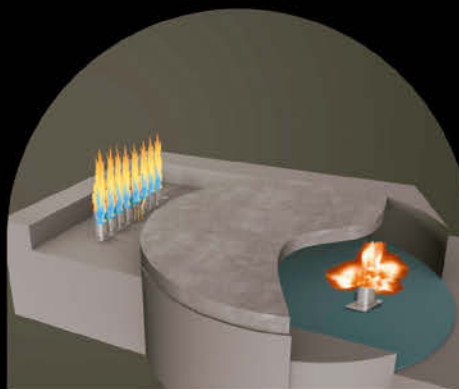
Il miglior modo di cuocere la pizza.

forni rotanti per pizzerie

I forni e miniforni KUMA FORNI hanno la piastra di cottura sempre calda, grazie ad una resistenza elettrica; un riscalda piastra ausiliario brevettato sistemato nella parte opposta al fuoco, sotto la piastra di cottura.

Manovrabilità facile e veloce della parte elettronica; sono forniti con computer molto versatili di facile utilizzo, l'operatore ha costantemente sotto controllo la temperatura piastra e funzionalità del forno.

I nostri forni sono costruiti con prodotti di prima qualità.

La resistenza elettrica corazzata a basso consumo, permette al forno durante la lavorazione, di mantenere la piastra sempre in temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato.

resistenza sottopiastra di cottura

bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

a legna e a gas

I NOSTRI MODELLI

105 Legna/Gas/Mix 8 pizze da 33 cm
125 Legna/Gas/Mix 10 pizze da 33 cm
140 Legna/Gas/Mix 14 pizze da 33 cm
85 SX Legna/Gas 5 pizze da 31 cm

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)
Tel. +39 045 8753264 - Cell. +39 348 6400109
www.kumaforni.it - info@kumaforni.it

foto: Carlo Baroni per Molino Quaglia
foto: Thorsten Stobbe per Molino Quaglia

Le nuove farine Molino Quaglia Opportunità in più per l'arte bianca

Tra le **novità a Sigep**: **Bread Petraviva**, che **semplifica naturalmente il pane** in equilibrio tra morbido e croccante, **Petra Evolutiva**, che **rivoluziona il modo di intendere pizza e pane**, e la **farina di nocciole HazelGrain**

Il nostro modo di vivere negli ultimi 10 anni è cambiato tanto, anche nelle piccole abitudini quotidiane, che se dovessimo tornare indietro nel tempo percepiremmo l'epoca di allora molto più antica di quanto non lo fosse realmente. La tecnologia ha amplificato il nostro potere di controllo sulle attività quotidiane, cambiando la percezione del tempo e spingendo tutti noi verso una nuova socialità necessaria che richiede a sua volta tempo da sottrarre ad altre occupazioni. In questo mondo la forza della contemporaneità supera quella della tradizione.

Prendiamo l'esempio di un artigiano del forno: non può più pensare di produrre solo pane o solo dolci o solo salati, perché questa offerta lascerebbe insoddisfatti i clienti. Ha bisogno di abbracciare un'idea di bakery moderna, che è un po' vendita al banco e un po' somministrazione, ma assolutamente di prodotti "fatti in casa", naturali, gustosi e digeribili. Poi il nostro artigiano deve imparare a comunicare il valore dei suoi prodotti nel negozio e nei social network, narrando con semplicità storie che informano e coinvolgono nello stesso tempo. E, non meno importante, non vuole lavorare di notte per assistere i suoi impasti.

Molino Quaglia ha incontrato tanti di questi nuovi artigiani al recente Sigep e ognuno di loro ha compreso come tutto ciò sia possibile con la giusta tecnologia e i nuovi ingredienti firmati Molino Quaglia per i panifici, le pasticcerie e le pizzerie moderni, semplici e nutrienti, pensati per tornare alla naturalità del pane, dei dolci e della pizza eliminando i disagi di lavorazioni laboriose e aumentando i benefici nutrizionali per il consumatore.

Bread Petraviva 0101

È una farina di grano tenero che rivoluziona il modo di fare il pane, pensata per una bakery giovane, con logiche di gestione moderna per lavorare solo di giorno, ridurre i costi di produzione e realizzare un assortimento di qualità dalla colazione mattutina alla pausa pranzo di mezzogiorno, per finire con la pasticceria pomeridiana e l'aperitivo serale.

Bread Petraviva nasce dalla ricerca quinquennale di Molino Quaglia sulla germogliazione assistita dei cereali in bagno di lievito madre per mettere alla

portata degli artigiani del forno i benefici effetti di questo processo naturale in termini di digeribilità, gusto e durata del prodotto. È una farina altamente idrofila e i pani presentano il giusto equilibrio tra umidità della mollica e sottile croccantezza della crosta, con prolungamento nel tempo della loro fragranza e bontà.

Usata negli impasti diretti, il pane è pronto naturalmente in 4 ore (dall'impasto alla cottura e con lo 0,5% di lievito sul peso della farina). Usata con il lievito madre vivo migliora l'equilibrio in termini di umidità tra crosta e mollica del pane con uno sviluppo in volume di oltre il 50% maggiore rispetto ad una farina tradizionale.

Petra Evolutiva

Nasce dall'incontro tra gli agricoltori dell'Associazione Simenza-Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine, presieduta dal custode dei semi Giuseppe Li Rosi, e la famiglia dei mugnai Quaglia. I primi hanno stretto alleanza con il clima della loro terra per riportare i grani antichi nella cucina contemporanea, la seconda ha messo a loro disposizione il meglio della tecnologia di selezione pulita del grano e di calibrazione della farina per allineare i vantaggi dei cereali di una volta alle moderne tecniche di lavorazione degli impasti da forno.

Immaginiamo migliaia di varianti della stessa specie di frumento, seminate sullo stesso terreno per anni, e ogni anno la natura seleziona le varietà più resistenti; così il campo di grano si aggancia alle variazioni climatiche, resistendo anche ad infestanti e malattie. Il grano evolutivo di Petra, coltivato biologicamente in Sicilia, proviene da un miscuglio di semi costituito in Siria, con circa 2mila varietà provenienti da Algeria, Giordania, Iran ed Eritrea, che hanno manifestato capacità spiccate di ambientamento in quella parte d'Italia.

Petra Evolutiva è tracciata dal seme al sacco, ha in sé gusto e nutrienti di straordinaria varietà e completezza, esprime forza negli impasti del pane e della pizza con profumi e aromi che segnano la memoria. È una farina che ci fa pensare alla terra e a chi la coltiva come la tappa più importante del legame tra il nostro benessere e ciò che mangiamo. Il filo che lega il seme del grano alla tavola è steso, lungo un pensiero comune che ricongiunge la cultura del territorio, il rispetto dell'ambiente e la ricerca di un'alimentazione salutare nei piatti di base della dieta mediterranea.

Il valore di Petra Evolutiva è frutto dei valori dei contadini di Simenza, che accompagnano il seme a diventare spiga, e di quelli dei mugnai Quaglia, che a quel grano danno nuova forma, selezionando le parti utili della sua sostanza. Infine c'è il Laboratorio di Arte innovativa degli alimenti, che scrive le ricette migliori per non perdere la diversità del cereale nella preparazione di pizze e pani. Nel pieno rispetto del lavoro della natura e dell'uomo, dalla terra alla tavola.

HazelGrain

Farina di nocciole parzialmente disoleata insieme a farina di grano tenero da selezione climatica che nasce da un progetto comune di Pariani e Molino Quaglia. Due farine che convivono in un equilibrio perfetto: così gli impasti sono più semplici e profumi e sapori sono presenti nella giusta proporzione senza prevaricarsi. Pariani macina finemente il panello che resta nei suoi torchi dopo la spremitura a freddo delle nocciole per ricavarne il suo prezioso olio. Questo panello diventa una farina

a basso tenore lipidico che conserva intatto il sapore della nocciola. Molino Quaglia applica il suo esclusivo processo di pulizia, macinazione a pietra e calibratura (Augmented Stone Milling) a grani selezionati ogni anno secondo le condizioni climatiche nelle quali sono stati coltivati. Il risultato è un ingrediente comune che dà massima espressione alla bontà di due capisaldi della cucina italiana.

Mantenere giovane la tradizione di prodotti popolari come i biscotti e le torte da credenza significa raccogliere la sfida di gusti e abitudini alimentari che cambiano nel tempo, usando la creatività nel pieno rispetto della nostra cultura gastronomica. Nasce così una variante di Petra 5 che sposa perfettamente la farina di nocciola Pariani, in un equilibrio nutrizionale e di gusto che semplifica la pasta frolla e dà un tocco di esclusività alla biscotteria ed alle torte da credenza artigiane. Hazelgrain è un ingrediente naturale che si utilizza con ottimi risultati anche nella panificazione creativa e nella lavorazione della pasta fresca. cod 53912

Molino Quaglia
via Roma 49 - Vighizzolo d'Este (Pd)
Tel 0429 649118
www.molinoquaglia.org

Le Sinfonie, farine speciali per la pasticceria di qualità

Agugiaro&Figna Molini è stata **protagonista a Sigep con Le Sinfonie**, linea di **farine dedicata alla produzione artigianale di pasticceria**, e le sue 7 referenze lavorate e trasformate per l'occasione in **primizie dolciarie**

La storica azienda molitoria ha sorpreso i propri ospiti presenti con la degustazione "Sette Note", caratterizzata da porzioni dolci e salate, per un melodioso assaggio della qualità caratteristica di ciascuna Sinfonia. La soffice tenuta del pandispagna e la croccantezza della sfoglia realizzate con le farine omonime, la morbidezza della briochina veneziana conferita dalla farina Croissant, la leggerezza della pasta choux in un bignè che la particolare Manitoba-Le Sinfonie rende perfettamente cavo.

E ancora la friabilità compatta delle lingue di gatto con la farina Biscotteria, la fragranza del croissant alla francese lievitato perfettamente e cotto ogni giorno grazie alla farina Sottozero e infine la soavità della Veneziana: un grande lievitato realizzato con la tecnica del Panettone resa sicura grazie all'utilizzo della farina Lievitati.

Durante la manifestazione, Le Sinfonie hanno ospitato presso il proprio stand la Pasticceria Giotto del carcere di Padova con l'incontro "La bontà s'impara. Storia di una pasticceria sostenibile". Durante l'evento i Maestri Pasticceri di Padova hanno presentato le regole di qualità che si apprendono all'interno del laboratorio del carcere tra le quali evitare scorciatoie e rispettare gli ingredienti giusti, ottenendo così dolci buoni due volte.

La partnership tra l'azienda molitoria italiana e la Pasticceria Giotto è legata al progetto sociale di eccellenza dolciaria che si pone come importante obiettivo quello di offrire una seconda possibilità a tutti coloro che nella vita hanno sbagliato. Agugiaro&Figna, da sempre impegnata in progetti sociali e altamente sostenibili, promuove questa iniziativa per testimoniare come la qualità risulti ancora più interessante quando ingre-

dienti eccellenti, come le proprie farine per la pasticceria, vengono utilizzati aggiungendo un'appropriata sensibilità alla fine sapienza.

Con Le Sinfonie, Agugiaro&Figna vuole raggiungere un importante obiettivo: unire la tradizione della produzione dolciaria con la pasticceria contemporanea offrendo soluzioni per prodotti di altissima qualità. Una produzione dolciaria d'eccellenza da assaporare non solo in occasioni speciali ma nella quotidianità, prodotti dedicati non solo a chi cerca la dolcezza ma anche a chi vuole un po' di sale e pepe nel corso della propria giornata.

Sempre di più la nuova pasticceria mondiale pone particolare attenzione alla ricerca di materie prime d'eccellenza, dall'alto valore nutrizionale e sempre meno raffinate. La richiesta è quella di un prodotto dalle particolari caratteristiche utili nella lavorazione specifica dei diversi impasti in ambito dolciario.

Agugiaro&Figna Molini con la sua pregiata linea di farine e semilavorati per la grande arte dolciaria, Le Sinfonie, si confronta con richieste tradizionali e con quelle più esigenti ed evolute: ad esempio la farina Lievitati è indicata per la lievitazione in stampi alti come pandori, panettoni, focacce grazie al suo elevato contenuto proteico. Croissant, invece, è la farina dedicata alle colazioni lievitate per la produzione di pasticceria giornaliera, mentre la farina Pandispagna è performante per consistenza "sponge" sia dolce sia salata.

Innovazione che passa anche dalla produzione di farine in grado di supportare le diverse tecniche di congelamento pur mantenendo intatte le proprie qualità organolettiche. Come la linea Sottozero, una farina studiata appositamente per quelle produzioni di croissanteria pre-lievitate e non, da conservare in congelatore prima della lievitazione e cottura finale. La nascita di Agugiaro&Figna Molini, il suo evolversi sino a diventare l'azienda leader nel mercato della macinazione del grano tenero, la sua mission e il suo modo di fare impresa sono stati raccontati durante l'ultima edizione di Sigep attraverso un particolare percorso tra panel informativi e storie di farine. cod 54073

Agugiaro&Figna Molini
Strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

Le farine Dallagiovanna incontrano i professionisti dell'arte bianca

Un Sigep ricco di novità quello che ha visto **protagonista Molino Dallagiovanna**. **Maestri del gusto**, **chef** e **professionisti dell'arte bianca** avvicendati in uno **showcooking continuo** a base di dolci, pasta, pane e pizza

Protagoniste le Farine Speciali con Rinfresco, nate dalla collaborazione di Molino Dallagiovanna con il Maestro pasticcere Iginio Massari, le miscele professionali Oltregrano, con le novità 2018 laPala, laPinsa e ilContadino, la linea Senza Glutine e Senza Lattosio con il nuovo prodotto per crêpes, waffles e pancakes e Uniqua Verde con Tritordeum, incrocio naturale tra orzo selvatico e grano duro, cereale 100% italiano, ricco di proprietà nutrizionali. Farine diverse, ciascuna con le proprie caratteristiche e con il proprio Maestro a interpretarle.

Davanti a un pubblico appassionato di operatori professionali sono andate in scena originali creazioni, tra dolce e salato, realizzate da alcuni tra i grandi protagonisti del gusto. Tra questi Achille Zoia e la sua sfoglia, Iginio Massari, Dallagiovanna Ambassador, con la Torta di Linz, Fabrizio Fiorani con il suo omaggio a Philippe Conticini, Renato Bosco con "Tritordeum è Crunch", Domenico Carlucci per la linea Uniqua con una rivisitazione della Focaccia Barese, Denis Dianin con la Crostata salata, Walter Zanoni e le sue Caramelle. cod 54150

Molino Dallagiovanna
via Madonna del Pilastro 2 - 29010 Gragnano Trebbiense (Pc) - Tel 0523 787155 - www.dallagiovanna.it

Iginio Massari e Achille Zoia insieme a Sabrina Dallagiovanna e alla squadra Molino Dallagiovanna di Maestri del gusto, chef e professionisti dell'arte bianca; con loro anche gli studenti della Scuola di Cucina Cast Alimenti

Renato Bosco e la sua "Tritordeum è Crunch", pizza gourmet realizzata con Uniqua Verde con Tritordeum, incrocio naturale tra orzo selvatico e grano duro, cereale 100% italiano

Scrocchiarella Frozen
Preparata a mano, subito pronta

Dopo il successo della **linea mix Scrocchiarella - la pizza che scrocchia** - anche **Scrocchiarella Frozen**, la gamma di **basi precotte e surgelate per pizza in pala alla romana**, conquista **sempre più l'interesse dell'operatore**

Soltanto l'esperienza dei tecnologi alimentari Italmill - unita ai risultati ottenuti da un semilavorato performante, a base di lievito naturale secco e farine italiane selezionate - potevano portare allo sviluppo di una ricetta di alta qualità anche nel "frozen". Italmill ha saputo trasferire alla base di Scrocchiarella Frozen tutto il know-how e il metodo di lavoro di un pizzaiolo esperto, che normalmente richiederebbe lunghi tempi di preparazione, subordinati a competenza ed esperienza dell'operatore.

Scrocchiarella Frozen è preparata a mano, con la stessa tecnica e impasto del prodotto fresco, ma garantisce costanza nell'aspetto e nella qualità. Una soluzione che va incontro alle esigenze del momento per il punto vendita bakery, la ristorazione, il catering, il bistrot, l'enoteca, i negozi di gastronomia con corner del salato. Un'idea vincente per la pizzeria al taglio, che può sostituire all'istante il prodotto appena terminato in vetrina o preparare prodotti take-away, su richiesta del cliente. Scrocchiarella Frozen è ottima anche per il punto vendita panetteria con corner caffetteria, per accompagnare aperitivi, come snack salato o ampliamento di gamma salato nel punto vendita specializzato. Infine, è ideale per tutti i punti ristorazione che desiderano dedicare qualche sera della settimana alla pizzeria, affiancando Scrocchiarella alla proposta ristorazione standard. Scrocchiarella Frozen rivoluziona il concetto della pizza in pala per un target di pubblico che desidera mangiare sano e leggero con gusto. Italmill, infatti, ha curato il prodotto anche dal punto di vista salutistico, inserendo nella ricetta PreSal, un sale marino iodato che durante la cottura mantiene tutte le sue proprietà, grazie ad una tecnologia all'avanguardia sviluppata in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna.

Scrocchiarella Frozen è disponibile in 4 versioni - Classica, Integrale, Riso Venere e Rustica - e in diversi formati: dalla classica pizza in pala 55 x 25 (misura gastronorm) alla 30x40, da condividere in famiglia, con gli amici o da porzionare, fino alla tonda di diametro 25 e 48. È deliziosa nella versione semplice, con un filo d'olio extravergine d'oliva versato a crudo appena esce dal forno, oppure tagliata a metà e farcita con mortazza o con altri salumi, formaggi e verdure a piacere. Da provare anche con un topping classico o come pizza gourmet con materie prime pregiate del territorio. Si consiglia di farcire la base ancora surgelata e ultimare la cottura in forno a 250-280°C per circa 5-7 minuti, secondo la farcitura e la tipologia di forno utilizzato.

cod 53126

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com

Moreschina Ricca
12 cereali in una farina

Molino Vigevano 1936 ha lanciato in anteprima alla 39ª edizione del Sigep una nuova farina multicereali, ovvero la Moreschina Ricca, un prodotto che nasce dall'unione di più ingredienti, di cui 7 semi interi

«Tutti i nutrienti dei cerali più nobili racchiusi in 12 varietà appositamente selezionate per una farina naturale dal sapore intenso - dichiara **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano 1936 - la Moreschina Ricca infatti è realizzata con farina di grano tenero tipo 1, germe di grano vitale macinato a pietra, semola di grano duro, farina integrale di segale, farina di mais, fiocchi d'orzo, fiocchi d'avena, soia integrale, semi di sesamo, di girasole, di miglio, semi di lino gialli e semi di lino non decorticati. È pertanto ricca di fibre, di sali minerali, ma anche di Omega 3 e 6 e di vitamine E e del gruppo B. Con questo prodotto abbiamo deciso di rispondere ai consumatori sempre più attenti e ricettivi nei confronti di prodotti innovativi, sani e con qualità organolettiche elevate».

«Il mercato infatti - prosegue - vede crescere sempre di più il segmento degli integrali, anche nel settore Horeca, ed i professionisti sono alla ricerca di farine che garantiscano impasti costanti e stabili nel tempo, ma al contempo ricchi di gusto e che comunichino immediatamente al cliente nuove food experience. La Moreschina Ricca assicura tutto questo grazie al visibile colore scuro dato dai cereali integrali, al gusto naturalmente ricco e agli aromi intensi derivati dalla tostatura dei semi in cottura».

Ideale per lievitazioni in giornata a temperatura ambiente dalle 6 alle 8 ore, può essere portata ad una maturazione tra le 24 e le 72 ore in cella frigorifera a 4°. Si rivela un partner fondamentale per tutti quei pizzaioli che si trovano in grandi centri urbani ed offrono già impasti alternativi, oppure per coloro che propongono pizze gourmet e per cuochi che realizzano cestini del pane home made.

cod 54152

Molino Vigevano 1936
via dell'Artigianato 5 - 27020
Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com

GLUTEN FREE

Pasta fresca, secca o ripiena Basta che sia senza glutine

Negli ultimi anni **un settore in forte espansione** è quello della **pasta gluten free**, sia secca che fresca e ripiena. Questo segmento rappresenta **quasi il 14% dell'intero volume d'affari del settore gluten free**, con un **aumento delle vendite a volume del 15,3%**, pari a oltre 6mila tonnellate

di Juri Piceni

di Mariapia Gandossi

Il Gluten Free Expo, salone internazionale dedicato al mercato e ai prodotti senza glutine, ogni anno redige un Osservatorio sul mercato senza glutine e le sue dinamiche. Nel comparto della pasta gluten free negli ultimi anni si sono affacciati sia nuovi pastifici dedicati esclusivamente alla produzione senza glutine sia aziende storiche del settore tradizionale che hanno affiancato la linea di pasta gluten free a quella convenzionale.

Più nel dettaglio, il campione di aziende intervistate è così suddiviso: il 49,5% di aziende produce esclusivamente prodotti gluten free, mentre il 50,5% ha sia una linea tradizionale che una senza glutine. Di queste, il 21,3% è impegnata nel comparto pasta con una o più referenze, sia che si tratti di pasta fresca che secca o ripiena. Nell'ultimo anno il mercato gluten free ha registrato trend di vendita molto significativi con vendite a valore che segnano un +20,6%, mentre le vendite a volume hanno registrato un +19,3%. L'aumento delle referenze a scaffale è pari al 19,5%.

Nell'ultimo periodo in Italia l'andamento positivo di questo mercato è

ALIMENTI SENZA GLUTINE: LE AZIENDE IMPEGNATE NEL COMPARTO PASTA

21,3 % DELLE AZIENDE HA DELLE REFERENZE DI PASTA SECCA O FRESCA

6,3% FARINE

15,0% PANE E SOSTITUTI

28,3% DOLCI E PRODOTTI DA FORNO

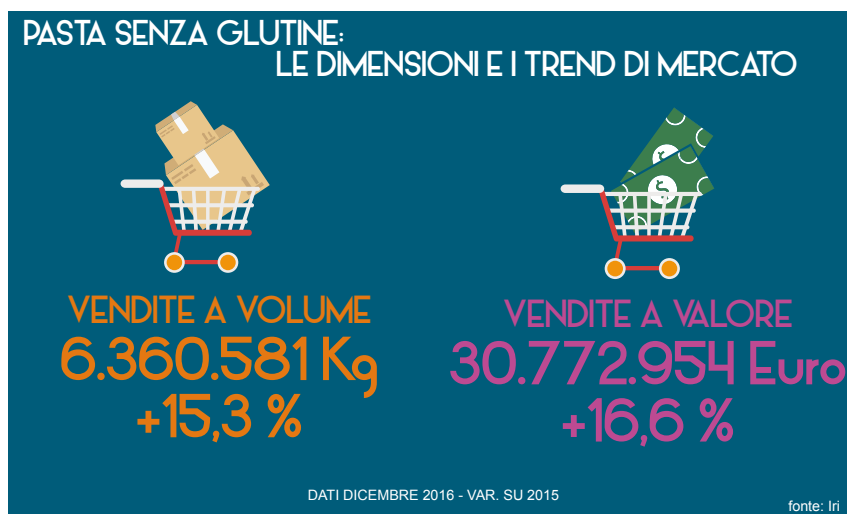
7,9% SURGELATI

fonte: Osservatorio Gluten Free Expo - GRS

dovuto, oltre all'aumento di persone che acquistano prodotti privi di glutine per necessità, anche a fattori legati ai nuovi stili di consumo. Nella scelta di un prodotto, infatti, il 34% dei consumatori cerca prodotti che lo aiutino a seguire uno stile di vita sano, mentre il 23% ricerca prodotti con ingredienti naturali. Questi nuovi stili alimentari sono una diretta conseguenza del successo delle nuove referenze di pasta a base di legumi e cereali alternativi.

Nello specifico, nell'ultimo anno il comparto di pasta gluten free ha registrato un aumento delle vendite a volume del 15,3% (che corrisponde a 6.360.581 kg di pasta), mentre a valore l'aumento si attesta sul 16,6%, pari a circa 30.772.954 euro. A livello nazionale l'incidenza delle vendite a volume della pasta senza glutine è così suddivisa: 36% nell'area nord-ovest, 25,7% al centro e Sardegna, 22,6% nel nord-est e 15,7% al sud.

Per quanto riguarda l'ingredientistica, nel settore della pasta senza glutine si sta riscontrando un maggiore utilizzo di materie prime alternative, come legumi e cereali alternativi. Il mais rimane un ingrediente di base molto utilizzato, mentre il riso come ingrediente principale non è più così diffuso. La crescita di questo mercato segna anche un'evoluzione nei canali di vendita, che vede la presenza a scaffale della pasta senza glutine non più esclusivamente nel dettaglio specializzato (9,9%), ma sempre più diffusa nei supermercati (70,5%) e ipermercati (19,6%).

Da sottolineare come il fenomeno dei prodotti senza glutine stia interessando la Gdo, non solo per il comparto pasta, ma in tutte le referenze. Inoltre, è importante evidenziare che quasi il 13% dei prodotti del largo consumo confezionato riporta in etichetta il claim "senza glutine". L'interesse della Gdo nel settore pasta senza glutine sta crescendo sempre di più, tanto che la quota relativa alla pasta senza glutine a marchio delle insegne rappresenta l'11%. Questa crescita si riflette sull'intera filiera della pasta che vede nell'Italia uno dei leader indiscussi di questo settore, sia nel prodotto finito che nei macchinari e nelle materie prime. cod 54059

Parmigiano Reggiano
Privo di lattosio fin dalla nascita

Naturale al 100%: è questa la **formula che meglio descrive il Parmigiano Reggiano**, prodotto unicamente da **latte vaccino**, **caglio**, **siero-innesto** e **sale**. **Senza additivi e conservanti**, il "Re dei formaggi" è **privo di lattosio**. Questo lo rende un **alimento adatto anche per chi non può digerire gli zuccheri del latte**. Vediamo di capire perché

Il lattosio rappresenta il 98% degli zuccheri presenti normalmente nel latte. È uno zucchero complesso, composto da glucosio e galattosio, che non può essere assimilato dal nostro organismo. Discorso diverso vale per i due zuccheri semplici da cui è formato: grazie all'enzima naturale noto come lattasi, il lattosio si scinde in glucosio e galattosio durante la digestione. Questi due zuccheri semplici sono sostanze nutritive che siamo in grado di utilizzare. I problemi nascono in mancanza della lattasi: l'assenza di questo enzima, infatti, causa l'intolleranza al lattosio.

Dalla nascita in caseificio, il Parmigiano Reggiano è privo di lattosio. Questo perché nelle 48 ore immediatamente successive alla caseificazione, una microflora di batteri lattici fermenta tutto il lattosio presente nella cagliata, trasformandolo in acido lattico. Il fenomeno è noto come fermentazione lattica.

È la ricerca scientifica a supportare l'affermazione che il "Re dei formaggi" sia naturalmente privo di lattosio. In particolare, si possono citare due studi: il primo, condotto dal prof. Mauro Pecorari, Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza, evidenzia che, a 48 ore dalla lavorazione, in una forma di Parmigiano Reggiano si rilevano 0,004 g di lattosio/100 g di formaggio. Dalle analisi condotte dal prof. Giovanni Valentino Coppa, Università Politecnica delle Marche, su campioni di Parmigiano Reggiano in fasi di stagionatura tra 1 e 36 mesi emerge che il contenuto in lattosio è oltre 100 volte inferiore a quello riscontrato da Pecorari. Questo studio, insieme con le analisi del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano, dimostra poi che la stagionatura non influenza il contenuto di lattosio.

Gli intolleranti al lattosio - che l'Aili, Associazione italiana latto-intolleranti, stima essere il 50% della popolazione italiana, anche se non tutti manifestano i sintomi - possono mangiare tranquillamente Parmigiano Reggiano. Questo formaggio ha anche il vantaggio di essere un'ottima fonte di calcio (circa 1.155 mg in una porzione di 100 g di Parmigiano Reggiano): consumato nelle giuste quantità, il Re dei formaggi può coprire i fabbisogni di calcio non soddisfatti dal mancato consumo di latte. cod 53660

Foglia a Foglia
La nuova linea delle erbe

Agrifood-Covalpa, azienda di riferimento nel mondo delle **verdure surgelate**, ha inaugurato una **nuova linea Fogliame** presso lo stabilimento Covalpa di Celano (Aq), nella **valle del Fucino**

La nuova linea di cubetti tradizionali e “Foglia a Foglia” (spinaci, bieta erbetta, bieta coste, cicoria, cime di rapa e verza) ha caratteristiche che la migliorano sia dal punto di vista della sicurezza che dal punto di vista della qualità, elementi di primaria importanza per l’azienda.

Tradizione e innovazione si coniugano per generare un prodotto naturale ed esteticamente accattivante, utile a preparare ogni tipo di pietanza. L’innovativo processo di lavorazione permette alle verdure di giungere nel piatto come appena raccolte. Il sapore, il colore, la consistenza e i nutrienti sono gli stessi del prodotto fresco, con un vantaggio assoluto in termini di qualità, nutrizione e presentazione.

Per la produzione della nuova linea Fogliame, Agrifood-Covalpa ha deciso di investire su nuovi macchinari in modo di garantire la massima efficienza e ridurre al minimo ogni margine di errore: un nuovo bunker di alimentazione, un doppio desabbiatore, una nuova selettrice ottica sul fresco (la più recente nel suo settore, prima in Italia) e altri due selettori ottici di ultima generazione in linea di confezionamento. Sono stati scelti i macchinari ad oggi migliori sul mercato per l’eliminazione di vetro, insetti, pietrisco, legno e plastiche colorate.

L’azienda si dimostra attenta ai bisogni dei propri clienti, ha un ufficio agronomico che forma 400 agricoltori soci e fornisce assistenza tecnica in campo. I campi, situati a breve raggio dalla fabbrica, sono un ulteriore importante punto di forza visto che Agrifood-Covalpa vanta una produzione 100% Made in Italy.

La lavorazione presso l’altopiano del Fucino permette la coltivazione di ortaggi e verdure in condizioni ottimali per molti mesi grazie al territorio incontaminato e alle condizioni pedoclimatiche favorevoli. Si inizia da Celano con i raccolti precoci dei soci agricoltori della Puglia, si continua con i raccolti standard dei soci agricoltori del Lazio, delle Marche e della costa abruzzese, per terminare la stagione con i raccolti tardivi del Fucino. cod 53939

Agrifood Abruzzo
Borgo Strada 14 - 67043 Celano (Aq)
Tel 030 9981530
www.agrifood.it

LE RADICI DEL CIBO

Senape, usata da secoli per conservare e condire il cibo

La senape è una pianta appartenente alla famiglia delle Crocifere (la stessa di rape, ravanelli e rafano) originaria dell'Asia occidentale, i cui semi giungono a maturazione alla fine della stagione estiva. Si pensa sia stata coltivata per la prima volta nel 3000 a.C. in India e poi esportata in Occidente come spezia pregiata. Diverse le varietà, le più comuni prendono il nome dalla colorazione dei semi: bianca con i semi di colore bianco-giallo che favoriscono la conservazione degli alimenti nel tempo, diffusa in Asia e Polonia; nera i cui semi sono molto scuri, dal sapore particolarmente piccante, coltivata e diffusa nel bacino del Mediterraneo; bruna dai semi verdi, diffusa in Italia meridionale e in Etiopia; e quella selvatica. I semi di senape sono oleosi, non molto calorici e fonte di vitamine e minerali (soprattutto calcio e fosforo). Dai semi si ricava anche un olio.

La salsa di senape si prepara con le farine ottenute dalla macinazione dei semi di senape nera e bianca a cui vengono aggiunti altri ingredienti come aceto, olio e zucchero (la salsa di senape più conosciuta in Italia, mentre quella diffusa nei Paesi anglosassoni è un preparato di polvere di semi bianchi e neri misti a curcuma). Sono stati gli antichi Romani a utilizzarla per la prima volta per la conservazione di frutta e verdura. La chiamavano "mustum ardens" ovvero mosto di vino che arde, piccante, perché mescolavano i semi di senape al mosto d'uva dando vita alla salsa di senape per antonomasia. Ancora oggi, in Sicilia, possiamo trovare una mostarda fatta solo di mosto cotto e farina di senape.

Dopo il 1288, con "moutarde" si cominciarono ad indicare indifferentemente sia la pianta di senape che le salse che da essa se ne ricavano, fra cui la famosa senape di Digione a base di aceto, sale e grani di senape, ma senza frutta. Questa venne introdotta come nuovo ingrediente solo verso il Seicento e soltanto nella tradizione culinaria dell'Italia settentrionale, radicandosi in alcune ricette tradizionali.

di Piera Genta

La senape inglese e quella francese non vanno confuse con la mostarda italiana, perché completamente diverse per composizione e accomunate fra loro soltanto dal nome e dalla presenza di polvere di senape.

È un alimento molto apprezzato nella cucina moderna, utilizzata come condimento per la preparazione di varie salse (per esempio la danese remoulade o la francese vinaigrette) o per arricchire alcuni secondi di carne o di pesce. Tradizionalmente le mostarde vengono usate come accompagnamento al bollito, mentre in tempi più moderni si è diffuso l'abbinamento con i formaggi stagionati. In tempi più recenti si sono diffuse anche mostarde di verdure in cui zucche, peperoni e cipolline vengono canditi e senapati. cod 53626

Dessert Debic

Praticità, versatilità e ispirazione per il servizio

Quello del **dessert** è da sempre **uno dei momenti più importanti del servizio**. Si tratta dell'ultima portata proposta, quella che **conclude l'esperienza gustativa** del **cliente** e che **lascia un ricordo marcato nella sua mente**

I professionisti della ristorazione hanno da sempre dedicato molta attenzione al dessert, ricercando soluzioni in grado di conquistare i clienti non solo sul piano del gusto ma anche su quello estetico, sperimentando con le forme e i colori.

Ci sono sicuramente molti modi diversi di concepire i dessert: c'è chi predilige preparazioni più semplici e tradizionali che richiedono poco tempo e garantiscono una resa eccellente, c'è chi punta sulla varietà della proposta e c'è chi invece si concentra su preparazioni creative che puntano a deliziare i clienti con forme, colori e sapori innovativi.

In ognuno di questi casi i sei dessert della gamma Debic - **Parfait, Tiramisù, Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Crème Brûlée e Crème Caramel** - sono preziosi alleati da avere al proprio fianco.

Versatili, buoni, genuini e certificati. Da un lato consentono di risparmiare tempo ed energie preziose massimizzando i risultati e garantendo una qualità alta e sempre costante, dall'altro si prestano a infinite personalizzazioni in combinazione con altri ingredienti, soddisfacendo anche gli chef più creativi. cod 53992

FrieslandCampina Professional
via Paracelso 18 - 20864 Agrate Brianza (Mb) - Tel 039 6072500
www.debic.com/it

Catalana gratinata con frutta

Ingredienti

CREMA: 1 litro **Crème Brûlèe Debic**, 1 pompelmo rosa, cannella in polvere q.b.

MONTAGGIO E FINITURA: zucchero di canna, papaia, uva, pompelmo, fragole, lamponi, lime, mango, kiwi, ribes, mirtilli

Preparazione

CREMA: versare **Crème Brûlèe Debic** in un tegame antiaderente. Aggiungere un pizzico di cannella e portare a bollore.

Togliere dal fuoco, porzionare negli appositi piatti e aggiungere dei pezzetti di frutta. Riporre in frigorifero per almeno un'ora.

MONTAGGIO E FINITURA: prima di servire il dolce, gratinare con lo zucchero di canna e completare con la frutta tagliata.

Vino e cioccolato per un San Valentino gourmet

A **febbraio** l'Italia si divide tra **chi ama festeggiare il giorno di San Valentino** e chi lo ritiene una semplice trovata commerciale. Ma **ogni festa può essere una buona occasione per bere e mangiare bene**. Ecco qualche suggerimento strategico per **stupire la vostra dolce metà con un fine pasto gourmet**

L'abbinamento vino e cioccolato non viene consigliato spesso poiché sommelier ed enologi preferiscono abbinare al cacao dei distillati come rum o cognac. Individuare una selezione di vini da abbinare al cioccolato non è un gioco da ragazzi. Per questo vogliamo darvi qualche idea di *pairing* innovativo ma efficace.

Cioccolato fondente

Il cioccolato extra dark, per essere considerato tale, deve essere ottenuto con cacao di qualità superiore e contenere non più del 55% di zucchero. È un alleato prezioso per ridurre il colesterolo "cattivo" e la pressione arteriosa.

WINE PAIRING: Barolo chinato. La sua persistenza aromatica e il gusto avvolgente rende armonico l'abbinamento con il cioccolato amaro.

Cioccolato al latte

Il cioccolato al latte è il cioccolato più venduto al mondo. Piace a grandi e piccini: ha una particolare consistenza meno solida rispetto al fondente grazie al grasso del latte che si scioglie più facilmente rispetto al burro di cacao.

WINE PAIRING: Malvasia delle Lipari. L'aroma del cacao si abbina perfettamente a questo vino intenso, ampio e fresco.

Cioccolato bianco

Se la vostra metà ama i sapori molto dolci, il cioccolato bianco artigianale è la scelta giusta. È l'unico cioccolato che non utilizza la massa di cacao ma solo burro di cacao, latte, zucchero e vaniglia.

WINE PAIRING: Tokaji Aszù. Lo straordinario equilibrio tra dolcezza e acidità di questo vino muffato rende elegante e armonioso questo abbinamento.

Cioccolato al peperoncino

Per chi ama i sapori più particolari la cioccolata aromatizzata è la scelta perfetta. Il peperoncino veniva già utilizzato dal popolo Maya per dare al cioccolato quel tocco piccante inconfondibile. Da sempre considerata afrodisiaca, questa spezia è perfetta per concludere il menu di San Valentino.

WINE PAIRING: Sagrantino di Montefalco Passito. La morbidezza di questo vino e la sua struttura robusta accompagnano perfettamente la spezia che troviamo nel cioccolato.

Cioccolato salato

Un contrasto di sapori ardito e innovativo, un buon cioccolato al sale conta su due ingredienti principali: cacao biologico e sale grosso di vario genere, può essere quello rosa dell'Himalaya ma anche nero di Cipro, blu di Persia, rosso delle Hawaii e molti altri.

WINE PAIRING: Champagne Vintage. Con una struttura dominante, una ricca complessità e una profonda persistenza gustativa, l'abbinamento con il cioccolato salato risulta appagante e stimolante.

Un quadratino di cioccolato, un bicchiere di buon vino e San Valentino quest'anno sarà indimenticabile e all'insegna del gusto! cod 53831

Per informazioni: **www.jacleroi.com**

Liberi di mangiare ciò che si vuole Anche insetti

di *Alberto Lupini*

Chi temeva di trovarsi a breve seduto in qualche ristorante col vicino che si mangia una frittura di grilli può stare tranquillo. Almeno per un po' nel menu non si potrà scegliere fra quelli che per alcuni sono i più fastidiosi esseri viventi. Sempre che stia in Italia, perché se dovesse andare in Svizzera, o in altri Stati dell'Unione europea, da un paio di settimane c'è invece la libertà di consumare alcune specie di insetti. Quel che rientra nella dieta alimentare di milioni di persone, anzi miliardi visto quanto è popolato il pianeta, è al momento ancora vietato da noi per una decisione del ministero della Salute che ha sospeso in parte il via libera della Ue sui nuovi alimenti perché non sarebbe stato attuato un regolamento sul controllo della sicurezza per la circolazione di questi prodotti.

Sarà contento chi era pronto a stracciarsi le vesti quando sosteneva che l'Europa ci imponeva di mangiare insetti. Ma se si vuole guardare la vicenda con occhi un po' più distaccati ci sarebbe da chiedersi come sia possibile che fra Bruxelles e Roma, su tematiche che riguardano l'alimentazione, e quindi direttamente la nostra salute, ci possano essere valutazioni diverse. Il dubbio è che col pretesto della "circolazione delle merci" si cerchi di posticipare abitudini alimentari che prima o poi riguarderanno inevitabilmente anche gli italiani. Per fortuna, a differenza di molte popolazioni nel mondo, non abbiamo bisogno di mangiare insetti per avere proteine a basso prezzo. Né abbiamo abitudini o tradizioni (salvo un po' di larve nei formaggi che... camminano) per cui non mangiare insetti potrebbe suonare come una privazione. Anzi.

Sorprende però che in un Paese dove il cibo è diventato quasi un mito, dove si importano prodotti e menu di ogni tipo, dove i ristoranti etnici hanno sostituito le trattorie, ci possa essere qualcuno che si preoccupa se invece di mangiare due gamberetti (che sono poi parenti stretti degli insetti) allevati in India a prezzo di inquinamenti spaventosi dell'ambiente, qualcuno potrebbe farsi due spiedini di locuste.

Abbiamo sempre più italiani vegetariani, vegani, e ce ne sono persino di fruttariani o addirittura melariani. Senza pensare alle varanti come i crudisti. Che ci possa essere qualche onnivoro che si mangia anche gli insetti non ci sembra francamente un problema. Come dire, ognuno deve essere libero di mangiare quello che vuole. Sempre che le sue scelte non mettano a repentaglio la salute di altri o siano imposte. C'è spazio anche per qualche larva al miele o in pastella. Sempre che il vicino di casa, invece che coltivare nell'orto insalata e pomodori, o tenere polli e conigli, non decida di dedicarsi all'allevamento di blatte e simili. In quel caso, più che problemi alimentari potremmo avere reazioni dovute al generale fastidio, o alla vera e propria repulsione, che in tanti abbiamo verso gli insetti. Ma questa è un'altra questione... cod 54017

Passi da gigante dal 2000 ad oggi
Per l'olio inizia un nuova era

Mi piacerebbe sapere da quanto tempo è partita la battaglia che volle a tutti i costi Gino Veronelli, per far si che l'olio uscisse da quel torpore centenario che lo avvolge e che ancora oggi sonnecchia. Per capire se le sue parole e i suoi dettami non sono stati vani, basta sfogliare qualsiasi rivista di olio, o libro o guida che sia. Tutte parlano di varietà di olio, di cultivar e di identità del prodotto. Sembra di raccontare una novella ma è così. Nei due anni che mi hanno visto molto spesso a fianco di Gino, in qualunque dibattito, tavola rotonda o intervento che facesse, pochissimi sapevano cos'era una cultivar.

Nessuno all'inizio del 2000 capiva che per far uscire l'olio extravergine da quella fossa contaminata creata da industria e mercanti da strapazzo, si doveva dare un nome all'olio, un'identità che portasse il consumatore

di Fausto Borella

a capire cosa stava degustando, assaggiando ed abbinando ai cibi. Che fosse denocciolato o no, che fosse

franto tradizionalmente o con macchine moderne, l'importante era chiamare l'olio con il nome della pianta e non lavorare tutte le olive insieme ma singolarmente, per potere riconoscere i gusti e le differenze. Questa volontà era data soprattutto per spiazzare i furbi che dietro l'insegna di extravergine da due soldi credono di aver fatto il prodotto.

L'olio, deve uscire solo e unicamente dalle piante di olivo disseminate per tutto il nostro territorio nazionale, dal 46° parallelo nord al 39° sud. Dal Trentino a Lampedusa passando per migliaia di posti che siano sulle montagne o tra le colline, tra le vallate o lungo le coste dei nostri mari. L'olio non deve viaggiare per nave, autobotti e cisterne. Il consumatore deve essere tutelato e, con la sua volontà, soprattutto informato ed istruito su quello che sta per acquistare e servire per se stesso e per la propria famiglia.

Ebbene da quelle migliaia di chilometri fatti nel 2000 in lungo e largo per l'Italia, un bel passo avanti è stato fatto e oggi ne siamo compiaciuti, anche se la strada da fare è ancora tanta e spesso in salita. Adesso abbiamo fatto capire che un litro d'olio extravergine, non può costare 3 o 4 euro. Il prossimo passaggio è incoraggiare sette o ottocentomila olivicoltori che possiedono oliveti sparsi in tutta Italia, ma che, vuoi per mancanza di attrezzature o per mancanza di conoscenze tecniche e colturali, sciupano un prodotto che una volta creato, non può più essere migliorato. Siamo stanchi ma felici di aver assaggiato oltre 270 campioni di olio provenienti da tutta Italia.

La guida Terred'Olio 2018 è pronta per andare in stampa e vedrà la luce durante extraLucca a metà febbraio. Intanto continuiamo a raccomandarci a tutti i bravi olivicoltori che ancora fanno sbagli che poi non possono più essere rimediati: non usare contenitori di plastica tipo taniche della benzina o recipienti mal lavati; l'olio aspira tutti gli odori, specialmente quelli cattivi. Non aspettare più di 24 ore, anche meno se possibile, prima di portare le olive al frantoio. Oramai tutti i puristi attenti dell'olio lo filtrano per non avere più problemi con difetti tipo la morchia.

Sono solo alcune delle tante osservazioni e suggerimenti che dovremmo dare a tutti coloro che vogliono nobilitare il prodotto dell'olio e dargli quell'identità che merita, non solo per riscoprirne profumi e gusti ineguagliabili, ma per mettere una volta per tutte, per dirla alla Veronelli, a remunerazione quei contadini che con fatica lavorano un prodotto ancora troppo sconosciuto ma sempre eccezionale. cod 54173

CARPACCIO DI TROTA

con insalata di cime di rapa e cachi mela

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**
Direttore corsi e docente IFSE Culinary Institute

Ingredienti

PER IL CARPACCIO		
Trote salmonate	n.	2
Vino bianco	gr.	200
Aceto di mele	gr.	100
Succo di limone	gr.	10
Menta rametti	n.	2
Olio e.v.o	q.b	
Sale	q.b	
PER L'INSALATA		
Cime di rapa	gr.	150
Olio e.v.o	q.b	20
Crostini di pane	gr.	10
Spicchi di arancio	n.	8
Aceto balsamico	gr.	15
Cipollotto	gr.	10
Olive nere liguri	gr.	12
Acciughe	n.	1
Origano fresco	q.b	
Sale	q.b	
Pepe	q.b	
Cachi mela	n.	1

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

Procedimento

PER IL CARPACCIO

Pulite bene le trote e ricavatene 4 filetti; partendo dalla coda, tagliate delle fettine sottili. Disponete le fette di trota all'interno di una pirofila a bordi alti, facendo attenzione a non sovrapporre le fette. In un contenitore versate il succo di limone, il vino bianco e l'aceto; emulsionate con una frusta e aggiustate di sale e pepe bianco. Versate l'emulsione sopra le fette di trota e lasciate marinare per almeno un'ora in frigorifero coprendo il contenitore con della pellicola. Passato questo periodo, sgocciolate il carpaccio dalla marinata e conditelo con olio extra vergine di oliva; salate in superficie con sale grosso e cospargete con foglioline di menta spezzettate a mano.

PER L'INSALATA

Pulite e sbollentate per pochi istanti le cime di rapa, raffreddatele in acqua e ghiaccio e sgocciolatele accuratamente. Lavate e tagliate i cachi mela a fette non troppo sottili. Tritate le olive nere con il cipollotto, l'origano e le acciughe. Emulsionate l'aceto balsamico con olio extravergine e pochissimo sale, fino ad ottenere una salsa densa e aggiungete il trito ottenuto in precedenza. Componete il piatto adagiando le cime di rapa, le fette di caco mela e gli spicchi d'arancio sul fondo del piatto disponetegli sopra il carpaccio e condite il tutto con la vinegrette. Guarnite il piatto con i crostini e con le foglioline di menta .

Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

Tramari, l'annata 2017 di un rosé che è già icona

Per gli **amanti del vino rosato** e di un lifestyle tutto pugliese, ecco il "**Tramari**" di **Cantine San Marzano**, ora **disponibile nell'annata 2017**. Il nome evoca la posizione **tra i due mari del Salento: lo Ionio e l'Adriatico**

In pochissimo tempo - Tramari compare infatti sul mercato per la prima volta nel 2016, con l'annata 2015 - il rosé di Primitivo firmato San Marzano è diventato un vino in grado di convincere l'appassionato pugliese più esigente, il turista in cerca di un mediterraneo tutto da vivere e poi il consumatore metropolitano, curioso e attento a quello che accade fuori dai confini nazionali. Già, perché il rosé è un caso internazionale, lo sappiamo bene.

Ma qual è il segreto di Tramari? «Penso - dichiara il presidente **Francesco Cavallo** - che il coraggio di puntare sul Primitivo, un'uva che conosciamo probabilmente più di ogni altra, abbia pagato in tutti i sensi. Prima di tutto è un'uva che il consumatore nazionale e internazionale riconosce e associa al nostro brand. Inoltre il varietale è apprezzatissimo per le note di frutta che riesce ad esprimere. Ne preserviamo l'acidità con una vendemmia anticipata da cui nasce Tramari».

Già, il Primitivo. Ma non solo. I prodotti dell'azienda, pur essendo molto differenti per tipologia e livello, hanno in comune un tratto distintivo: lo stile San Marzano, che si contraddistingue per eleganza e pulizia degustativa. Un approccio antico e moderno, unito a un radicamento al territorio testimoniato dalla valorizzazione del lavoro dei soci e di alcuni vigneti chiave, situati principalmente nella Dop del Primitivo di Manduria.

«Una costante volontà di migliorarci dal punto di vista produttivo e di saper guardare al mercato - spiega il direttore generale **Mauro di Maggio** - ci sta dando grandi soddisfazioni. Tramari nasce proprio unendo le migliori risorse aziendali, è un prodotto riuscitissimo, che guarda al futuro perché figlio dell'integrazione delle diverse anime che compongono San Marzano. Lavoro in vigna, in cantina e marketing trovano qui un'ottima sintesi».

Ma veniamo alle caratteristiche più importanti di questo rosé di Primitivo: il profumo è senza dubbio intenso e molto legato alla macchia mediterranea. La ciliegia e il lampone non mancano. In bocca è fresco, lieve, elegante, come il suo colore. Lo esaltano antipasti all'italiana, pesce in diverse interpretazioni, formaggi giovani o poco stagionati.

cod 54014

Cantine San Marzano
via Monsignor Bello 9 - 74020
San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.cantinesanmarzano.com

Il mondo in rosé di Maison Perrier-Jouët

Belle Epoque Rosé e **Blason Rosé** sono gli **champagne rosé di Perrier-Jouët**, due **diverse espressioni** di una Maison che ha fatto dell'**eleganza l'emblema del suo stile**

Belle Epoque Rosé è l'espressione più delicata dello stile Perrier-Jouët. Una cuvée rara, che è possibile trovare solo nei luoghi più esclusivi e che Hervé Deschamps, Chef de Caves della Maison, crea solamente in annate d'eccezione. L'annata 2006 ha dato vita ad un vino morbido, ricco e avvolgente, dal colore rosé pallido attraversato da accenni di arancio e rallegrato da un perlage molto vivace. Al naso si presenta con aromi di frutti rossi (ribes, lampone e melagrana) che si intrecciano all'arancia rossa e al pompelmo. Seguono cenni di noci, brioche, miele e caramello. Al palato l'attacco è fresco e vivace ma al tempo stesso rotondo. Intenso, generoso e vigoroso, Belle Epoque Rosé 2006 è delicato al tempo stesso, grazie alla purezza dei frutti e al finale lungo e persistente. Uno champagne voluttuoso, che esprime appieno i suoi sapori se servito tra 9 e 11°C, da scoprire subito, oppure da conservare preziosamente in cantina. La bottiglia è realizzata in vetro trasparente e decorata con i caratteristici anemoni disegnati per la prima volta nel 1902 dall'artista dell'Art Nouveau francese, Emile Gallé.

Dedicata agli intenditori di gastronomia, la cuvée Perrier-Jouët Blason Rosé è uno champagne avvolgente, fresco e intenso. Una raffinata golosità nel tipico stile floreale, intenso ed elegante della Maison. Hervé Deschamps, fedele alla tradizione di Perrier-Jouët che vede lo Chef de Caves come un artigiano creatore, procede all'assemblaggio in un'unica fase: esaminando i cru ad uno ad uno, alla ricerca della perfezione e dell'equilibrio, seleziona quelli che entreranno nella composizione per il Blason Rosé.

Blason Rosé è il primo champagne rosé creato da Perrier-Jouët; il suo nome deriva dalla famiglia "Blason de France", creata dalla Maison nel 1956. È un sottile blend di 50 "cru" provenienti dai vigneti di Perrier-Jouët con una piccola aggiunta di vini di riserva, creato seguendo il modello del Grand Brut. Il suo stile floreale e ricercato è tipico della Maison Perrier-Jouët, gli aromi di melograno, pera, albicocca, arance rosse e sentori di frutti rossi maturi, succosi e generosi, sono seguiti da accenti di biscotto, burro e pasticcini, mentre permangono le note delicate dei fiori bianchi.

Uno champagne intenso ed equilibrato, morbido e complesso, dall'attacco fresco. Uno champagne che si può degustare anche con i dessert a base di frutti rossi e cioccolato bianco, con sentori di vaniglia. cod 54055

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

La moda incontra il vino sull'etichetta del Brunello Col di Lamo

di *Piera Genta*

Un disegno di Fabrizio Sclavi per celebrare il decimo anniversario del Brunello di Montalcino di Giovanna Neri, proprietaria con la figlia Diletta dei vigneti Col di Lamo. **Fabrizio Sclavi**, senese di nascita, giornalista, fashion editor, narratore di tendenze, direttore di giornali di moda italiani ed internazionali, autore di numerosi artwork dagli influssi della pop art personalizzati per brand di diversi settori che vanno oltre il comparto della moda. Una lunga amicizia lo lega a Giovanna Neri, di cui conosce ed apprezza la produzione vinicola, così nasce l'idea di interpretare l'etichetta della Limited edition (solo 1.000 magnum) che rappresenta l'annata 2013.

Tante sono le affinità che legano il vino alla preziosità della moda: «Per avvolgere un bottiglia di un vino prezioso - racconta - ho pensato ad un disegno come quello che potrebbe essere stampato su un carré da annodare ad una borsa di coccodrillo». Colori luminosi tipici dello suo stile, ma che caratterizzano anche quelli dell'azienda, l'arancio dei tramonti toscani, il profilo dolce di un volto di donna, un'etichetta che quasi si sfoglia per mettere in evidenza non solo i colori dei vari passaggi della maturazione del grappolo, ma anche l'altro colore aziendale, il verde.

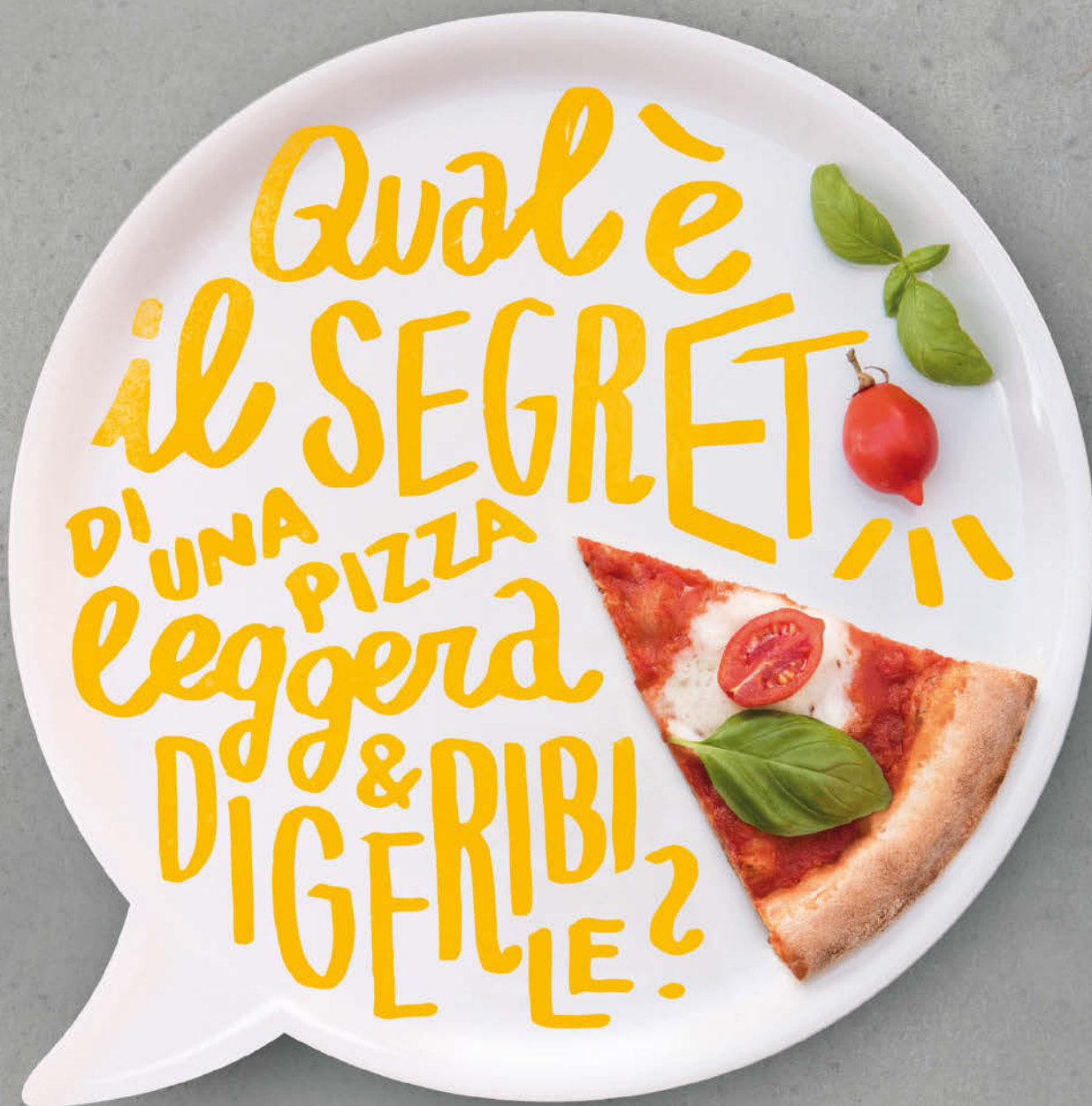
Il Brunello 2013 presenta un colore rosso di media intensità con riflessi aranciati. Profumo armonico, con note di prugna e mora, delicata presenza di legno. Morbido ed equilibrato in bocca, retrogusto lungo e piacevole con note di frutti di bosco. cod 53638

BEN...BEVUTI AL SUD

Da una terra vocata ai grandi vini il "3 Carati" 2014 di Avide

di *Gianni Paternò*

La famiglia Demostene, ragusana, nei secoli ha posseduto terreni agricoli da cui fin dal 1882 ricavava vino. Cento anni dopo nasce il marchio "Avide", si acquistano nuovi terreni e si razionalizza la produzione estirpando i vecchi vigneti e impiantandone di nuovi. Le attenzioni sono rivolte ad ottenere uve le più sane e con meno trattamenti possibile, un'irrigazione di soccorso atta a mantenere le viti in stress idrico controllato, la vendemmia in cassette da soli 10 kg e il trasporto in cantina nella maniera più accurata e veloce. Poi utilizzo delle basse temperature evitando coadiuvanti o prodotti enologici.

Recensiamo l'unico Nero d'Avola in purezza, il "3 Carati". Le uve provengono da terreni sabbiosi con argille a quote sui 220 metri. Degustiamo l'annata 2014. Nel calice il colore è rubino con riflessi porpora. All'olfatto ha bisogno di prendere aria, di respirare per poi esprimere un equilibrio composto da sensazioni di frutta rossa, amarene e prugne su tutte, di spezie, di caffè, di erba secca, coinvolgente. Al palato si rivela ancora giovane, fresco, di buona struttura ed armonia tannico-acida, un finale leggermente e piacevolmente amarognolo. Un bel Nero d'Avola capace di affrontare bene ancora parecchi anni. cod 53881

Quali SONO le CARATTERISTICHE DI UNA PIZZA PERFETTA?

LEGGEREZZA, DIGERIBILITÀ E QUEL SAPORE RICCO E INTENSO CHE SOLO NUCLEO PIZZA RUSTICA TI SA DARE.

Fare la pizza può sembrare semplice, ma per ottenere un risultato a regola d'arte sono indispensabili lavoro e dedizione. Ecco perché abbiamo sviluppato una gamma completa di farine e prodotti per pizza versatili e creativi. Come **Nucleo Pizza Rustica**, per aiutarti a realizzare ogni volta dei piccoli capolavori, ricchi di gusto.

#StorieDiFarina

Since 1831

LA PASSIONE PER LA PIZZA

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

UN AUTOCTONO AL MESE

Ancellotta, parente del Lambrusco ma di qualità superiore

di *Piera Genta*

● Molto vigoroso, con maturazione mediamente tardiva, grappoli medi e cilindrici, chicchi ben sferici e consistente pruina sulla spessa buccia. L'Ancellotta è un vitigno a bacca nera originario della provincia di Reggio Emilia. I primi riferimenti storici risalgono al 1400, quando le venne attribuito questo nome grazie alla diffusione che la famiglia modenese Lancillotti, a cui apparteneva Tommasino, studioso di viticoltura, riuscì a dare a questo vitigno.

Appartiene alla famiglia dei Lambruschi, anche se è ritenuto un vitigno di qualità superiore; è presente nel Reggiano Rosso Doc e del Colli di Faenza, oltre ad avere coinvolgimenti in quasi tutti i tagli del Lambrusco, perché ha l'importante qualità di coniugare ed equilibrare i profumi e i gusti delle altre varietà di uve, conferendogli armonia e struttura. Particolarmente significativa nel comune di Reggio Emilia è la frazione di Massenzatico: spesso il vitigno viene denominato proprio Ancellotta di Massenzatico. Interessante perché apporta molto colore e zucchero ai vini, quindi una discreta alcolicità. Fornisce poca acidità, quindi deve essere tagliato con vini più strutturati. cod 53628

DÉJÀ BU

Guide in disaccordo
Poca attendibilità o autonomia di pensiero?

di Guido Ricciarelli

Archiviata l'ennesima puntata di "Quelli che le Guide" (confronto tra i curatori degli annuari vinicoli che organizzo e modero da 13 anni), desidero portare all'attenzione dei lettori alcune considerazioni. Considerazioni che nascono dalla mia lunga esperienza di ascolto, lettura, degustazioni e scrittura. Affrontiamo subito l'argomento più spinoso, quello che i detrattori del "Sistema Guide" utilizzano come leva principale per minarne attendibilità ed autorevolezza. Com'è possibile che i 9 annuari di riferimento nazionale, dispensando tutti assieme la bellezza di 3.887 riconoscimenti apicali, non riescano ad esprimere un solo vino premiato all'unanimità?

Quale può essere dunque la loro credibilità complessiva, viste le distanze nel rappresentare i vertici qualitativi, con un ristretto manipolo di etichette (più o meno sempre quelle) a correre in partenza per un en plein che non arriva mai e la netta maggioranza di vini premiati in esclusiva da una guida sola? E, di conseguenza, quanto può realmente incidere una critica percepita come frammentata, con visioni di fondo anche molto distanti fra una "bibbia enologica" e l'altra?

Interrogativi che pesano e finiscono per alimentare le tesi "complottiste" secondo cui, dietro all'allegro procedere in ordine sparso delle Guide, non ci sarebbero altro che logiche di posizionamento individuale rispetto al mercato editoriale di riferimento, quando non addirittura considerazioni di opportunità legate all'indotto sviluppato verso quello stesso mondo produttivo che dovrebbe, ricordiamolo, essere giudicato senza condizionamenti.

Ma davvero possiamo liquidare la costruzione di ogni annuario - quella lunga marcia fatta di migliaia di assaggi, visite aziendali, debutti, promozioni, conferme, bocciature, premi, scrittura - lasciandoci schiacciare dal peso del sospetto? O non dobbiamo piuttosto prendere in considerazione la possibilità che al variare degli autori e dei metodi di indagine ogni inchiesta sullo stato di salute del vino italiano non possa che condurre a risultati diversi? cod 53886

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Asti secco Docg Duchessa Lia

Bollicine per ogni occasione

di *Piera Genta*

La novità di quest'ultimo periodo è il Moscato secco. Un vino per un target giovane che mantiene i profumi del vitigno, con un contenuto zuccherino inferiore. Ad oggi sono 16 le aziende che lo producono. Tra queste Duchessa Lia, brand di Cantine Capetta di Santo Stefano Belbo (Cn), specializzata nella produzione di vini Doc e Docg piemontesi. Circa 250mila bottiglie vestite con un packaging elegante, un'immagine moderna per un vino ideale per tutti i momenti, iniziando dall'aperitivo fino al tutto pasto.

Viene spumantizzato secondo il metodo Martinotti secondo una nuova modalità di vinificazione del vitigno Moscato bianco messa a punto in collaborazione con il laboratorio di ricerca del Consorzio di tutela dell'Asti Docg, che consente, grazie a particolari condizioni di contatto con i lieviti, di ottenere una versione dry dell'Asti. Nel bicchiere si presenta di un giallo paglierino molto tenue, profumo floreale con note di tiglio ed acacia. Sapore secco, garbato, buon equilibrio e buona persistenza. Perlage fine e persistente per un prodotto unico nel suo genere, molto legato al territorio, che interpreta un modo diverso di gustare il vitigno. Stile contemporaneo per la bottiglia bianca opaca e l'etichetta che porta l'effige di Lia, una ragazza che avevano soprannominato "duchessa" per il suo portamento altero e l'aspetto nobile. cod 53641

Champagne Nicolas Feuillatte

Abbinamenti gourmet a San Valentino

Fondato nel 1976, nel cuore della Côte des Blancs della Champagne, Nicolas Feuillatte (**www.nicolas-feuillatte.com**) è la più giovane delle grandi case di Champagne e il marchio con il maggior numero di viticoltori. Una maison che incanta la vita. Per coccolarsi con il Brut Rosé di Nicolas Feuillatte, non servono speciali occasioni, ma San Valentino è certamente una serata magica, un momento in cui celebrare l'amore e la gioia di essere innamorati.

La filosofia che guida il lavoro della maison è "enchanter la vie" (incantare la vita) un invito a cogliere ogni attimo per lasciarsi incantare da un'emozione e dalla bellezza, cercando di prendere il meglio che la vita può offrire, perché il lusso è emozione e piacere. In occasione della festa degli innamorati, il marchio più giovane tra le "Grandes maisons de Chamapgne" propone la deliziosa ed originale ricetta Tartare di salmone alle alghe e mousse di avocado studiata dal cuoco stellato Adrian Quetglas da abbinare al suo Brut Rosé. Questo champagne armonioso e deliziosamente fruttato è il risultato di una selezione di svariati Crus che creano uno Champagne dalla grande freschezza ed eleganza.

L'aroma di frutti rossi è intenso e sviluppa note di mirtillo, ribes nero e lampone; delicato al palato, è sostenuto da un perlage estremamente fine.

cod 54176

Non solo vino...
Nel legno affina anche la birra

Nel passato il **legno** è stato sempre **utilizzato per trasportare** molti prodotti tra cui vino, rum e birra. È stato così per secoli, **fino all'arrivo dei tank in acciaio**, più robusti e soprattutto comodi e facili da pulire. Ma come spesso accade, ciò che ieri era necessità oggi è virtù. Ecco **allora che il legno torna di moda nel mondo della birra**

I birrai americani furono i primi a rispolverarne le radici e a riconoscere che la maturazione in legno può delineare il profilo organolettico delle birre che fermentano o invecchiano in botti. Utilizzano soprattutto quelle di legno di rovere che hanno contenuto bourbon whisky, in Italia ci si è invece ispirati alla tradizione vinicola adoperando le botti usate dai produttori di vino. L'utilizzo del legno è da considerarsi come un vero e proprio ingrediente aggiuntivo della birra perché non conta solo ciò che vi era contenuto, ma anche il materiale stesso con le proprie caratteristiche di porosità, assorbimento e profumi diversi per tipologia. Nel nostro Paese sono ormai numerosi i birrai che si dedicano a questa tipologia. Sappiamo bene quanto spesso il mondo della birra artigianale sia vittima delle mode, per questo abbiamo deciso di dare la parola a chi delle mode proprio non ha bisogno. **Valter Loverier** si è gettato nell'avventura del suo birrificio Lover Beer dopo una splendida carriera da homebrewer.

Perché affini le tue birre in legno, ispirazione? moda? necessità?

Ispirazione senza dubbio. Ho fatto un percorso che mi ha portato a conoscere realtà ormai estinte o quasi, che mi hanno condotto alla via della sperimentazione partendo dai dettami della tradizione, ovviamente non quella italiana ma del nord Europa, con particolare attenzione alle Fiandre, una piccola area del vecchio continente "cuscinetto tra Gran Bretagna e Germania", due nazioni fortemente brassicole. Poi però vivendo in Piemonte ho creato una "fusion" con la nostra cultura vitivinicola e in modo più esteso per tutti i prodotti della nostra terra.

di Giovanni Angelucci

Come nascono e che tipologie vengono fuori dal contatto con il legno?

Il legno è uno strumento che si fonde con l'ingrediente "tempo", ci permette lunghi affinamenti, lunghe maturazioni grazie alla sua porosità che permette mi-

cro-ossigenazioni. Aggiunge tannini che permettono una longeva evoluzione in bottiglia. Infine crea un apporto organolettico che ci rimanda ad altre bevande come distillati e vini d'annata.

Qual è stata la prima? Cosa hai in mente? E la tua preferita?

La prima birra interamente prodotta in legno (fermentazione e maturazione) è stata anche la prima in assoluto prodotta dal birrificio: la "BeerBera". Devo ammettere che non è normale iniziare un'avventura come la nostra facendo una prima birra a fermentazione spontanea con uva, e fatta esclusivamente in legno. Ma perdersi la vendemmia 2009 voleva dire uscire con questa birra nell'estate 2011, così ho raccolto la sfida. È stato un successone e oggi è ancora considerata la birra più originale che facciamo con vari tentativi di imitazione. Non c'è una mia preferita, sono tutte nostre figlie e a giorni alterni simpatizzo più per una che per l'altra. Vi posso dire la più gettonata: la BeerBrugna. Ispirata ai fruit lambic, nasce da una base che ha come protagonisti lieviti e batteri selvaggi delle fermentazioni spontanee delle aree a sud-ovest di Bruxelles. Un anno di barrique e poi riceve una quantità generosa di ramassin: susino damaschino molto importante in Piemonte.

Ma se Loverbeer è ad oggi una delle realtà più prestigiose d'Italia in tema birra-legno, non sono da meno i giovani bolognesi che hanno messo in piedi addirittura una "cantina brassicola", Ca' del Brado, quattro soci che fanno base a Pianoro (Bo). Non è un birrificio classico ma una vera e propria cantina-laboratorio.

«Avevamo fin dall'inizio l'idea che fossero gli ambienti fermentativi (lieviti e batteri) a distinguerci - raccontano i soci - il legno è un contenitore adatto ad addentrarsi ulteriormente in tale direzione. Studiamo vari progetti, dall'elaborazione del mosto (che facciamo produrre in birrifici esterni) all'utilizzo dei lieviti (brettanomiceti inclusi) e degli inoculi batterici, fino al percorso di affinamento. Una parte focale del nostro processo produttivo si svolge nel laboratorio del lievito, dove ci occupiamo di propagare, verificare e recuperare le nostre flore fermentative».

Nel laboratorio compaiono due foeders (monumentali botti da oltre 3mila litri) e una ventina tra tonneaux (botti da circa 500 litri) e barriques (225 litri) che prima ospitavano il vino. Si ottiene una moltitudine di birre interessanti tra cui colpisce la "Nessun Dorma", una *vieille saison* originaria della Vallonia, nel sud del Belgio, affinata 8 mesi in tonneaux e barriques da vino con contaminazione di brettanomiceti e batteri lattici. I sentori di buccia di salame dimostrano la sua rusticità ma il naso mantiene una buona finezza con profumi floreali e agrumati.

Perché avete deciso di dedicarvi a questo tipo di produzione?

L'utilizzo delle botti di legno come contenitori per la fermentazione, l'affinamento e la maturazione della birra è innanzitutto dovuto a motivazioni tecniche:

- **micro-ossigenazione**: il legno permette tale scambio evitando un apporto eccessivo dell'aria, questo è funzionale all'affinamento e al lavoro di certi ambienti fermentativi;
- **contributo del legno come complessità aromatico-gustativa**: seppure lavoriamo con botti usate e quindi scariche dal punto di vista della cessione aromatico-tannica, vi è comunque un impatto, soprattutto nelle botti più piccole;
- **memoria del materiale**: il legno ha la proprietà di intrappolare le flore fermentative; con una dovuta gestione delle botti, esse diventano parte dell'impronta della cantina sul prodotto finito.

Certamente l'ispirazione deriva dalla tradizione belga e dai tanti produttori attuali che lavorano con il legno, ad esempio in America per citare un altro bacino importante di sperimentazione in tal senso. cod 53972

Birra Morena, incetta di premi ai più importanti concorsi

Con ben 15 medaglie vinte in pochi mesi alle più importanti competizioni al mondo (dall'Inghilterra agli Stati Uniti e anche in Australia), trionfano il Made in Italy e le nuove craft di Birra Morena. É stato un susseguirsi di riconoscimenti di premi internazionali assegnati dalle più prestigiose competizioni di birra del mondo. Un bottino unico, senza precedenti, praticamente storico per un'azienda di birra italiana.

Alle selezioni dell'Australian Beer Award di Melbourne 2017, con ben oltre 2mila marchi di birre a concorso, proposte da 358 aziende provenienti da 36 Stati del globo, Birra Morena Celtica Super ha incantato gli 80 severissimi giudici, provenienti da ogni parte del mondo, e ha conquistato l'ambitissima medaglia d'argento nella categoria Blonde.

A Oxford nell'Ohio (Usa), patria delle Craft Beer, agli US Open Beer Championship, ad un concorso dove hanno partecipato ben 6mila marchi, ancora un premio con Birra Morena Unica che si è assicurata la medaglia d'argento nella categoria Herb and Spice Beer. Dopo i premi vinti oltreoceano, anche Londra è diventata terra di conquista e al prestigioso International Beer Challenge tutte e quattro le birre presentate a concorso sono salite sul podio: medaglia d'argento per il gusto e bronzo per packaging e label per Birra Morena Unica; per Birra Morena Celtica Super, Birra Morena Lucana Bio e Birra Morena Lucana Bianca medaglia di bronzo nelle rispettive categorie. Successo dopo successo, l'approdo trionfale ai World Beer Awards 2017. Nella capitale del Regno Unito, Birra Morena Celtica Stout, che già nel 2016 aveva conquistato la medaglia d'oro tra le italiane, nella categoria Sweet Stout è stata valutata la migliore al mondo del 2017. Un ambito riconoscimento per una birra scura italiana che per la prima volta si è aggiudicata il premio che da sempre, per cultura, esperienza e tradizione, era appannaggio di produttori inglesi, irlandesi e americani (questi ultimi detentori del titolo nelle due passate edizioni).

Una vittoria dell'Italia, del suo Made in Italy e, naturalmente, di Birra Morena. Il cui successo è la sintesi di un lavoro di squadra e di una terra, la Lucania, di forti tradizioni e di una storia gloriosa con eccellenze invidiate da tutto il mondo, Birra Morena inclusa. cod 53588

Birra Morena
Tel 0971 993828
www.birramorena.com

Ambranera, la morbida Stout con note di caffè e cacao

Il **birrificio Otus di Seriate** (Bg) ha dato vita ad "**Ambranera**", una **Oatmeal Stout** in cui si è voluto utilizzare appunto **abbondanti quantità di avena** che ne determinano **cremosità** e **morbidezza al palato**

di Andrea Lupini

Le Stout sono birre ad alta fermentazione caratterizzate da un colore decisamente scuro, che va dal marrone cupo al nero. La loro gradazione alcolica è generalmente contenuta e l'aroma tipico del luppolo si percepisce solo moderatamente poiché sovrastato dal sapore del malto tostato. Una Stout degna di nota, anzi "celebrata", è la Oatmeal che, come suggerisce il suo nome, racchiude una marcia in più, ovvero quella farina d'avena (oatmeal) che dona alla birra un profilo distintivo fatto di note speziate, dolci e cremose, sia al naso che al palato. D'impatto elevato, regala profumi di frutta candita, datteri, calde sensazioni di cioccolato, caffè, toffee e note di vaniglia e liquirizia. In bocca è vellutata, dalla morbida consistenza, secca al palato con un gradevole finale amaro.

Il termine "Stout" fu usato durante il XVIII secolo per indicare una versione particolarmente forte della Porter. All'epoca Stout significava esclusivamente "forte" e poteva essere associato a qualsiasi stile di birra, purché avesse una gradazione alcolica adeguata. In seguito la parola è stata associata alla Porter, diventando un sinonimo di "birra scura".

Nella ricetta della "Ambranera" son presenti ben 7 malti (Pale Ale, Crystal, Coffee, Chocolate, Black, Oat e Golden Naked Oat), mentre il luppolo è poco presente nel profilo aromatico e si esprime solo nella parte amara. È una birra giocata quindi sui malti che donano note di cioccolato, caffè e liquirizia e sull'avena che dona cremosità e morbidezza. La schiuma è cremosa e compatta, aderente e setosa di colore beige. L'aspetto è scuro dal colore nero intenso. Al naso si percepiscono nettamente i profumi dei malti con note che ricordano il cioccolato, il caffelatte e la liquirizia, tipici dei malti tostati che subiscono processi di torrefazione. In bocca sorprende la morbidezza con un distinto aroma di caramello. È il tostato a dominare completamente il sapore di questa birra Stout, che presenta anche note di caffè e cacao. Il basso tenore alcolico lascia (o meglio non lascia) il segno nel sapore di questa birra che si fa apprezzare per la sua unicità. Grado alcolico contenuto (5,2°). Disponibile in bottiglia da 33 cl, a cui si aggiunge il fusto in polykeg da 24 litri.

Il Birrificio Otus nasce nel 2015 dalla volontà di un gruppo di imprenditori, accomunati dalla passione per la birra e animati dall'idea di creare una diversa esperienza produttiva dedicata al mondo artigianale. Con uno sguardo importante ad un mercato che continua ad avere una crescita esponenziale, hanno voluto costituire un birrificio artigianale, legato alla produzione di qualità, con ingredienti e procedure naturali, che valorizzino l'appartenenza territoriale. L'acqua per esempio arriva dalla val Seriana ed ha un contenuto in sali limitato, caratteristica che permette di produrre tipologie di birre differenti. Dai cereali ai lieviti, la ricerca e la sperimentazione sono aspetti quotidiani. In particolare, i malti utilizzati sono di importazione e vengono da tutta Europa, selezionati in base alla tipologia di birra da produrre. cod 54044

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473 - www.birrificiootus.com

Acque Minerali d'Italia diventa "Spa"

L'inizio del 2018 ha portato un'importante novità: **Acque Minerali d'Italia**, già identificativo della holding della famiglia Pessina, è ora una **Spa** che ha il compito fondamentale dello sviluppo dei brand **Norda**, **Sangemini** e **Gaudianello**

Con la fusione delle 3 società (Norda Spa, Sangemini Acque Spa e Monticchio Gaudianello Spa) e la trasformazione in "Acque Minerali d'Italia Spa", la famiglia Pessina raggiunge un traguardo fondamentale nel proprio programma di sviluppo sul mercato, iniziato alcuni anni fa con l'acquisizione di Gaudianello (2010), Sangemini (2014) e Toka (2016), implementandolo grazie a continue iniziative che hanno confermato un dinamismo senza pari ai vertici del settore beverage.

Un programma che, partendo dal valore del brand Norda, marchio storico di famiglia, da sempre ha posto al centro tre elementi guida: innovazione, copertura territoriale legata a una grande capacità produttiva e ampiezza di gamma. Il tutto grazie alla qualità del dialogo con il mercato e la distribuzione focalizzato sempre di più sul servizio al cliente, coerentemente con la qualità delle acque minerali disponibili in portfolio.

Acque Minerali d'Italia esprime oggi potenzialità produttive e commerciali fondate su ben 8 stabilimenti sul territorio nazionale, con 27 linee di produzione per l'imbottigliamento in vetro e Pet. La gamma di acque minerali ed etichette permette di soddisfare qualsiasi richiesta: dall'acqua per il benessere quotidiano per tutta la famiglia, a quella funzionale per un utilizzo specifico (alimentazione) fino a quella adatta alla ristorazione con spiccata enfasi sul gusto e l'abbinamento alla miglior cucina mediterranea. Lo conferma la più ampia e profonda "Carta delle acque" oggi presente nel canale Horeca.

Acque Minerali d'Italia anche nel 2018 confermerà e implementerà il suo impegno commerciale, distributivo e la sua comunicazione, caratterizzata dal concetto che le acque non sono tutte uguali (attraverso il codice "Bevi Consapevolmente").

Importante ricordare infine come la nascita ufficiale della società Acque Minerali d'Italia Spa non sacrifichi affatto le identità dei singoli brand: Norda oligominerale è sinonimo di "Benessere quotidiano" perché idrata, reidrata e purifica; Gaudianello, effervescente naturale di origine vulcanica, sorprende, piace, affascina, perché mette in primo piano il suo "Gusto Mediterraneo"; infine Sangemini idrata, reintegra e nutre, grazie al suo elevato contenuto di calcio altamente assimilabile e ai bicarbonati che contribuiscono ad innalzare la soglia della resistenza alla fatica (viene a ragione definita "Acqua alimento"). cod 53813

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineralditalia.it

Crema, il segreto e il piacere del vero caffè espresso

Il caffè espresso è un'arte e, come tale, **richiede esperienza e passione**, ma anche **la giusta tecnica** affinché **le sue caratteristiche siano mantenute ed esaltate**

La crema è il risultato di un perfetto equilibrio tra acqua, temperatura, pressione e caffè: 7 grammi di prodotto a contatto con l'acqua ad una temperatura di circa 90°C e ad una pressione di 9 bar per un tempo massimo di 25 secondi sono fondamentali per un esito eccellente.

Non è facile ottenere una crema compatta, omogenea e con il giusto colore, ma c'è chi, come Caffè del Caravaggio, ha trovato il modo per renderlo possibile, grazie alla sua macchina del caffè brevettata: uno strumento che all'interno ha un vero e proprio computer che permette di regolare pressione e temperatura al fine di erogare un caffè praticamente perfetto, indipendentemente dalla persona che lo prepara, anche se non è un esperto barista.

La quantità di caffè, invece, è rispettata da Caffè del Caravaggio grazie alle cialde compostabili che contengono esattamente 7 grammi di pura Arabica pregiata, monorigini selezionate e conservate singolarmente in atmosfera controllata, così da poter scegliere quale caffè bere tra le tipologie proposte, per essere certi di rimanere sempre soddisfatti a fine pasto. Inoltre, il tipo di caffè e la sua macinatura sono elementi decisivi per una crema perfetta che non è tale quando vengono usate miscele mediocri, macinate grossolanamente o, addirittura, non fresche.

La crema è delicata e, dopo l'erogazione del caffè, può rovinarsi, ma anche per questo Caffè del Caravaggio ha trovato la soluzione: una tazzina e un cucchiaino dal design unico che non solo non rompono la crema, ma la conservano sempre compatta e con la giusta consistenza. Basta fare la prova dello zucchero per confermarne la qualità!

Perché è così importante questa caratteristica del caffè? Sul lato pratico, la crema conserva la bevanda e le sue proprietà organolettiche (preziosissime negli Specialty Coffee), ma c'è anche un significato culturale poiché il suo aspetto, vale a dire il colore, la quantità, la presenza o assenza di bolle, permette di capire subito la qualità del prodotto.

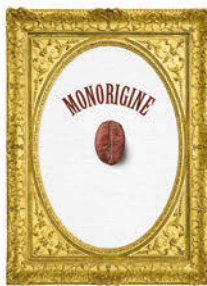
Poiché si mangia - e si beve - anche con gli occhi, come sostiene Caffè del Caravaggio al ristorante è giusto chiedere e pretendere di poter scegliere un caffè di qualità, secondo il proprio gusto e con una crema a prova di zucchero, per concludere l'esperienza culinaria in modo davvero speciale. cod 53812

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

Caffè al ristorante
Risorsa da sfruttare al meglio

JAMAICA BLUE MOUNTAIN
Dall'incanto del Caribe
il miglior caffè del mondo.

GUATEMALA ANTIGUA PASTORES
Dalla terra dei vulcani
tutta l'intensità di un grande caffè.

ETIOPIA SIDAMO
La mia Africa
in ogni prezioso chicco.

NICARAGUA SAN JUAN BIOLOGICO
Dalle montagne di San Juan
del Rio Coco l'esclusivo aroma.

DECAFFEINATO BIOLOGICO
Tutta la qualità della pura Arabica
per un Decaffeinato inimitabile.

È diffuso, nei confronti del **caffè**, un atteggiamento che **sottintende un'enorme sottovalutazione** delle sue **potenzialità** e del non trascurabile dettaglio di essere la **bevanda più consumata dagli italiani dopo l'acqua**

"Antipasti, primo, secondo, contorni e dolci davvero squisiti. Il caffè? Meglio lasciar perdere, lo faccio meglio io a casa". Non stupitevi se questa frase vi sembra di averla già sentita o vi ricordate di averla pronunciata voi stessi al ristorante: in Italia, patria del caffè espresso, è tragicamente più comune di quanto si pensi. I consumatori sembrano ritenere normale la possibilità di bere un caffè mediocre (quando va bene!) alla fine di un lauto pasto o di una cena, mentre parecchi ristoratori danno l'impressione di non temere minimamente di concludere un menu particolarmente curato servendo un caffè dozzinale, magari senza crema e con qualche sgradevole bolla di schiuma di troppo.

Pensate al vino e alla cura con il quale viene descritto nella sua carta personale, viene consigliato, servito e assaggiato per scongiurare ogni sgradevole difetto di conservazione: se tutto questo venisse fatto anche per il caffè, quanti ristoranti sarebbero in grado di evitare recensioni disastrose? Fate voi il calcolo, in base alla vostra esperienza.

Personalmente, i locali che conosco che servono un caffè espresso alla pari del resto del menu si contano sulle dita di una mano, e non è un buon segno. In questi ristoranti il caffè è un digestivo fantastico, non una bomba di acidità per lo stomaco. A fine pasto mi viene presentato un menu dedicato dove posso scegliere il miglior caffè da abbinare alle pietanze che ho appena degustato, con qualche cenno sulla sua storia e sulla sua provenienza, dettagli esibiti con orgoglio e totale trasparenza al cliente e non riservati unicamente allo staff di qualche brand industriale.

di Cristiano Canali

In questi ristoranti spesso porto amici e colleghi con la semplice promessa di fargli provare un caffè straordinario, ancora prima di conoscere il menu del giorno. Un caffè che non viene lasciato per troppe ore in macinini polverosi a perdere sapore e proprietà salutistiche, ma viene conservato con cura ed estratto solo pochi istanti prima di essere servito. Una bevanda di cui gli stessi ristoratori sono così fieri da creare veri e propri eventi di degustazione durante i quali il cibo stesso diventa, in un certo senso, il contorno e il caffè trionfa come protagonista principale e, in assoluto, il miglior scaccia-crisi che potessero trovare. cod 53657

Armagnac, un grande distillato ottenuto da soli vini bianchi

L'Armagnac è la più vecchia delle acquaviti francesi di origine viticola, da tempo immemorabile si porta dietro il **soprannome di "anima ardente"**. È un **distillato di vini bianchi** che prende il **nome da una regione francese**

Si racconta che grazie agli Arabi il mondo conobbe l'arte della distillazione. Non a caso la parola "alcol" deriva dall'arabo "al kohl" (polvere di solfuro d'antimonio o di galena). Gli arabi infatti diluivano una polverina nera, facevano bollire il liquido che ne derivava e lasciavano che il vapore si condensasse e si solidificasse, ottenevano così il "kohl" con il quale le loro donne si truccavano. Quando iniziarono a distillare l'acol, gli diedero lo stesso nome di questo cosmetico artigianale perché veniva fabbricato nello stesso modo.

Solo i distillati prodotti e invecchiati nell'omonima regione francese possono denominarsi Armagnac. I vini usati per questo distillato sono prodotti nelle zone delimitate del Gers, delle Landes e del Lot e Garonne, situate nel sud-sudovest della Francia. In pratica, come tutti gli altri distillati di vino, l'Armagnac è un'acquavite di vino. È diviso in 3 regioni di produzione: il Bas Armagnac, la Ténarèze e l'Haut Armagnac.

Si ottiene con la distillazione continua ed in piccola parte con la distillazione a ripasso. All'uscita dell'alambicco, le acquaviti sono incolori e hanno una gradazione che varia da 52 a 70 gradi. Il distillato viene poi fatto riposare in fusti di quercia nera locale dove si affinano e si arricchiscono di sostanze tanniniche e aromatiche, liberate dal legno stesso. Quando l'invecchiamento è terminato, si iniziano i tagli, ossia l'assemblaggio dei diversi distillati sia per origine che per età. Infine si riduce la gradazione alcolica, aggiungendo le "petites eaux", cioè acqua distillata e Armagnac. In bottiglia, come tutti i distillati, l'Armagnac non evolve più.

Il millesimato di Armagnac è un'acquavite di vino Armagnac ottenuto solo da distillati di una stessa annata. In etichetta viene quindi riportata la parola "millésimé" assieme al numero dell'anno della distillazione.

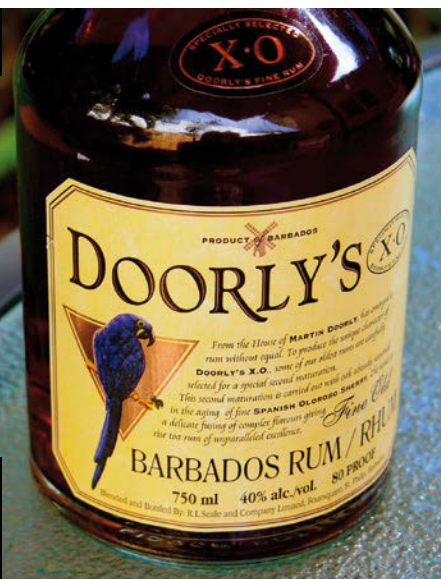
di Enrico Rota

Per la legge francese esistono tre classificazioni relative all'invecchiamento dell'Armagnac: "Trois Etolies" o "VS" (con almeno un anno di invecchiamento); "VSOP" o "Reserve" (con almeno 4 anni di invecchiamento); "Extra" - "Napoleon" - "XO" - "Vielle Reserve" (con oltre 5 anni di invecchiamento). Un'ultima curiosità: l'Armagnac, conosciuto sin dal Medioevo per le sue virtù terapeutiche, si afferma nel corso del XVI secolo diventando un vero e proprio prodotto di consumo. Nel 1909 viene creata la "doc" di questa acquavite. Oggi l'Armagnac si vende in 130 Paesi del mondo.

Le acquaviti del Bas Armagnac o Armagnac nero, molto affini, sono considerate le migliori. cod 54051

È TEMPO DI RUM

DOORLY'S, IL RUM DELLE BARBADOS SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

di Davide Staffa

La Foursquare Distillery è una delle più antiche distillerie attive dell'isola di Barbados, di proprietà della famiglia Seale da ben quattro generazioni. Nel 1996 è entrato a dirigere le operazioni Richard. Mente illuminata nella produzione di rum, grande e attendo distillatore e master blender. A partire da quella data ha iniziato un radicale restauro e un drastico cambio di rotta puntando dritto verso la massima qualità possibile. Ha rinnovato anche gli impianti di distillazione.

Oggi l'azienda distilla sia con alambicco pot still discontinuo che con la doppia colonna del tipo Coffey. La melassa viene acquistata direttamente sull'isola, ma la maggior parte proviene dalla Guyana Inglese. L'invecchiamento dei rum avviene nei tre magazzini che contengono circa 40mila barili, per la maggior parte ex-bourbon di rovere bianca americana.

Richard è stato uno dei pionieri nell'utilizzo di barili di altre origini per fare dei refill, cioè delle rifiniture di invecchiamento, come nel caso del Doorly's rum che finisce di riposare in barili ex-sherry. La sua filosofia è di avere dei rum morbidi: per arrivare a questo risultato non aggiunge zuccheri o sciroppi, ma si attiene scrupolosamente solo ad un attento e lungo utilizzo del barile di rovere. I rum della linea Doorly's sono distribuiti in Italia dalla Ghilardi Selezioni di Bergamo. cod 53648

BACARDI SI BEVE LA TEQUILA 5,1 MILIARDI DI DOLLARI PER PATRON SPIRITS

I consumi del distillato messicano sono cresciuti negli Stati Uniti con il favore dei consumatori più giovani che hanno lasciato da parte vodka e rum. Fattore che ha dato il via libera all'acquisizione miliardaria. Secondo le statistiche, nell'ultimo decennio il mercato dell'acquavite di agave nel mondo è cresciuto del 65% grazie ai millennials che apprezzano la fascia "premium". Solo nel 2016, il fatturato della tequila a livello globale ha dimostrato di sapere andare in controtendenza: +5,2% mentre il mercato generale degli alcolici calava dell'1,3%.

Per queste ragioni una serie di operazioni di acquisizioni ha interessato brand produttori di Tequila, la più recente quella annunciata dal gruppo Bacardi, colosso mondiale del beverage, che ha messo sul piatto 5,1 miliardi di dollari per rilevare tutta la Patron Spirits International e che è proprietaria dell'omonimo marchio di tequila, di cui deteneva già il 25% dal 2008. L'obiettivo è il rafforzamento dell'offerta di alcolici dove già possiede marchi come vodka Eristoff e Grey Goose o il celebre vermouth italiano Martini. cod 54068

PREMIO ALAMBICCO D'ORO 2018 PER I 40 ANNI, PORTE APERTE AL BRANDY

Sarà un'edizione a tutto "spirito" quella del Premio Alambicco d'Oro 2018. Il concorso promosso dall'Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti si apre da quest'anno anche al Brandy, che affiancherà i prodotti "spiritosi" in arrivo da tutta Italia. Esperti assaggiatori Anag si riuniranno per assegnare le medaglie Best Gold, Gold e Silver e due premi speciali: quello riservato alla distilleria che otterrà il miglior punteggio complessivo sommando le medaglie ricevute e "Il vestito della grappa", riservato alla bottiglia più bella per etichetta e forma.

Le distillerie potranno inviare i campioni di prodotto fino al 20 marzo. I vincitori saranno resi noti domenica 6 maggio a Milano durante "Gocce di Stilla", la due giorni "spiritosa" in programma il 5 e 6 maggio per festeggiare i primi 40 anni di Anag. cod 53971

Il gusto dell'incontro

Grappa Nonino Riserva Selezione Fumoir

Il **Friuli** è una **zona straordinariamente votata alla viticoltura** per caratteristiche climatiche e per composizione dei terreni e **vanta un'importante tradizione vinicola di eccellenza** riconosciuta a livello internazionale

La storia dei vigneti del Collio - all'estremo lembo orientale della regione, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia - risale all'epoca preromana e attraversa il Medioevo, periodo in cui le sue viti furono apprezzate in tutta Europa, dall'Imperatore Carlo V della Serenissima Repubblica di Venezia allo Zar di Russia, fino a Vienna capitale dell'Impero Austro-Ungarico.

Ed è proprio a ridosso del Collio che si mantiene salda un'altra tradizione che ha forti radici in questa regione, quella della grappa, e che qui ha un rappresentante d'eccezione, i Nonino. Come scrive il New York Times, «per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia. Gli italiani più "in" e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta». Oggi l'azienda Nonino rappresenta un piccolo miracolo economico dal sapore internazionale, ma nato da una vicenda molto al femminile, dove figlie e nipoti sembrano aver seguito la strada di genitori e nonni per una passione, quella della distillazione, spontanea, intransigente e contagiosa. Nel 1970 la famiglia friulana dei Nonino rivoluzionò la tecnica di distillazione avviando la produzione da monovitigno. Fino a quel momento le vinacce dalle quali si otteneva il distillato appartenevano ai vitigni più vari e il risultato era un prodotto di scarsa qualità, affrontabile solo dai palati più coraggiosi. Oggi, grazie a questa importante intuizione, la Grappa è diventata un fine pasto di pregio destinata anche ai palati più raffinati.

La Grappa Riserva Selezione Fumoir è distillata con metodo artigianale al 100% e ottenuta dall'armoniosa unione di preziosa "Grappa di Prosecco" invecchiata dal 17 giugno 2014 nella barrique Rovere Never e "Grappa Müller Thurgau di Val di Cembra" invecchiata dal 17 giugno 2014 nella barrique Rovere Limousin. La distillazione è avvenuta secondo l'antica tradizione di famiglia in particolari esclusivi alambicchi in rame rinnovati da Benito Nonino con metodo artigianale discontinuo a vapore; tale processo avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche dei vitigni prescelti. Successivamente l'invecchiamento naturale nelle cantine padronali Nonino. Al naso è fresca, inebriante, viva, leggermente aromatica con sentore di mela verde, sfumature di spezie, uvetta sultanina e pasticceria. Al gusto è fresca, calda, viva, persistente. Con la sua eleganza e personalità Grappa Riserva Selezione Fumoir nasce per riappropriarsi dei migliori dopo cena, davanti a un sigaro importante di grande struttura e lunga persistenza, senza sottovalutare l'abbinamento a piccole dosi di cioccolato al 70% di cacao, un "ménage à trois" di tutto rispetto. cod 54061

Per ordini contattare lo shop su www.fumoir.it oppure direttamente Nonino Distillatori - tel 0432 676331 www.nonino.it

IL CROCEVIA DELLE QUALITÀ

FERMO
3-4-5 MARZO 2018
26ª EDIZIONE

tipicità

UBI Banca *Project partner*

Comune di Fermo

fermo A PLACE for me

www.tipicita.it

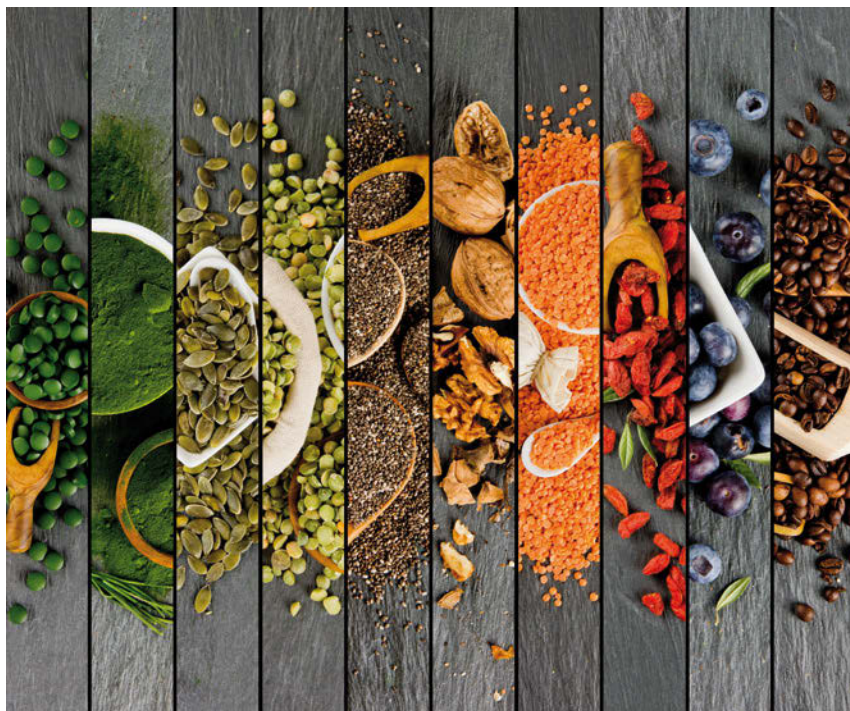
Organizzazione: imagina Grafica: REBEL COMUNICAZIONE

ENTE ORGANIZZATORE
Comune di Fermo

PROJECT PARTNER
IN COLLABORAZIONE CON
Regione Marche
Camera di Commercio di Ancona
Camera di Commercio di Ascoli Piceno
Camera di Commercio di Fermo
Camera di Commercio di Macerata
Comune di Ancona
Comune di Ascoli Piceno
Comune di Castelfidardo
Comune di Civitanova Marche
Comune di Pesaro
Comune di Porto San Giorgio
Comune di Porto Sant'Elpidio
Comune di Recanati
Comune di Sant'Elpidio a Mare
Unione Montana del Catria e Nerone
Unione Montana dell'Esino Frasassi
Unione Montana del Tronto e Valfluvione

PARTNER
LARDINI

PARTNER TECNOLOGICI
PARTNER SCIENTIFICI
MEDIA PARTNER

I "superfood" sono salutari se usati correttamente in cucina

Si sente molto parlare di "**superfood**" che colleghiamo all'**idea di un cibo che ci aiuta a guarire** o che sia la via per uno stile di vita perfetto

di Milly Callegari

Esistono veramente cibi che hanno un contenuto di nutrienti superiore alla media, in grado di tenere lontane le malattie e garantirci il benessere? La risposta non è semplice né veloce. Sicuramente ci sono alimenti con proprietà benefiche accertate da dati scientifici che possiamo definire superfood, come alcuni semi, i legumi, i cavoli, i frutti rossi, ecc. Il problema è che dobbiamo porre attenzione a come li andremo ad utilizzare per non perdere i loro benefici nutrienti.

Scegliamo cotture veloci e a temperature moderate, scegliamo una combinazione di alimenti in modo da creare sinergia d'azione, ad esempio abbinando prodotti pre-biotici con quelli pro-biotici, o semplicemente utilizziamo questi cibi per ridurre zucchero, sale o grassi saturi.

Durante le feste questa operazione diventa difficile, in quanto la rinuncia alle varie ricette della tradizione ci sottopone ad uno stress non trascurabile. Sono soprattutto i dolci che mettono a dura prova la nostra gola.

cod 54114

Cannoli ripieni di spalmabile senza lattosio, arancia rossa, carote e granella di pistacchio

Ingredienti per i cannoli: 2 cucchiai di farina di castagne, 1 cucchiaio di farina integrale (farina di castagne e farina integrale riducono l'apporto di zuccheri della farina "bianca"), 3 cucchiai di farina per dolci, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di fecola, 1 uovo piccolo, un pizzico di sale

Preparazione: miscelo gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto da poter stendere come una sfoglia. Per questo le dosi potrebbero variare a seconda di quanto l'uovo idrati le farine, nel caso aggiungete altra farina per dolci. Stendete una sfoglia e ricavate dei cerchi, se volete che i cannoli abbiano la forma tipica, oppure fate dei semplici rettangoli. Per la cottura potete scegliere: classica frittura in olio, avvolgendo l'impasto nei cilindri adatti; frittura in friggitrice ad aria, sempre avvolgendo l'impasto nei cilindri; in forno avvolti nei cilindri; al microonde a 450 W per 1 minuto e mezzo, avvolgendo l'impasto in piccoli cilindri fatti di carta forno. Io ho scelto l'ultima via in quanto rapida e la cottura avviene ad una temperatura che dovrebbe produrre meno acrilammide, mantenendo gusto e friabilità inalterati.

Ingredienti per la farcia: 1 confezione di formaggio spalmabile senza lattosio, 1 carota, polpa di 1 arancia rossa, 1/2 tazza di mandorle, 2 cucchiai di miele

Preparazione: frullate formaggio, miele, mandorle e la carota e solo alla fine aggiungete poco alla volta la polpa di arancia. Per preparare la polpa di arancia rossa dobbiamo frullare tutta l'arancia e poi filtrare con l'aiuto di un colino o di una garza separando il succo dalla polpa. Al succo possiamo aggiungere dello xantano per ottenere un gel a freddo rapidamente. Le dosi sono di 200 ml di succo e la punta di un cucchiaino di polvere di xantano, frulliamo con un mixer ad immersione, lasciamo riposare per 10 minuti. L'aggiunta di un prodotto come lo xantano che agisce a freddo permette di mantenere inalterato l'apporto di vitamina C. Miele e mandorle riducono lo zucchero. Riempiamo i cannoli con la farcia e mettiamo la granella di pistacchio alle estremità.

INTOLLERANZE & CO

Bambini e allergie
La prevenzione inizia dalla dieta

Il nodo delle **allergie infantili** è uno dei più sentiti oggi. Spesso i genitori, **nel corso dello svezzamento**, decidono di **eliminare alcuni alimenti** considerati particolarmente a rischio. Questo è un **errore grave**

di Tiziana Colombo

Come sottolineato da uno studio pubblicato sul New England Journal of Medicine, è necessario, nel percorso di svezzamento, introdurre anche alimenti considerati a rischio per quanto riguarda l'insorgenza di allergie. Questa ricerca ha ribaltato molti luoghi comuni riguardanti la prevenzione delle allergie, ricordando che il miglior modo per evitare che i bambini ad alto rischio di allergie incontrino problemi nel corso della crescita consiste nel seguire il naturale calendario di svezzamento.

Lo studio di cui sto parlando è stato condotto monitorando la situazione di un campione di bambini considerati ad alto rischio in quanto allergici all'uovo e con eczema atopico. Divisi in due gruppi, sono stati alimentati con un calendario di svezzamento privo di particolari restrizioni e con un programma che, invece, prevedeva l'eliminazione di alimenti considerati particolarmente a rischio d'insorgenza di allergia. I risultati sono stati nettamente a favore dell'approccio senza restrizioni alimentari, che ha portato i bambini monitorati a sviluppare molte meno probabilità di soffrire di allergie alimentari.

Qual è, quindi, l'impostazione ideale per aiutare i bambini a prevenire le allergie? Sottoporli a una dieta varia - senza dimenticare gli antiossidanti - e fare in modo che non evitino l'esposizione solare. Per quale motivo? Per il semplice fatto che il sole è una portentosa fonte di vitamina D, un immunomodulante che aiuta tantissimo a prevenire sintomi tipici delle allergie, come per esempio i pruriti e gli arrossamenti. Ci sono però anche altri comportamenti da evitare, oltre alla dieta di privazione totale. Qualche esempio? Il tabagismo prima della gravidanza e le diete drastiche che possono ripercuotersi sul feto e sul neonato che viene allattato.

Gli esperti sono concordi: eliminare i cibi allergizzanti non è solo inutile per prevenire le allergie ma è addirittura controproducente, dal momento che nel corso del primo anno di vita esiste una finestra di prevenzione potenziale durante la quale l'esposizione ai cibi sensibilizzanti può favorire il miglioramento della tolleranza immunitaria.

cod 54109

All'Apogeo di Massimo Giovannini la cucina è al servizio della pizza

Quando **Massimo Giovannini** parla di **impasti**, **pizza** o **arte bianca**, ci si immerge in un'**atmosfera di inizio '900**, quella che **rimanda a Marcel Proust** e alle **sue madeleine**. Un **sapore del passato che si apre al futuro**

di *Gabriele Ancona*

Un profumo, un gusto, una memoria che si radicano a tal punto da impostare un percorso di vita. «Il ricordo del pane fatto in casa una volta alla settimana - racconta - non mi ha mai abbandonato. Vedo ancora la mamma e la nonna estrarre dalla madia il prezioso lievito madre». Un impasto che nel giovane Massimo ha "lievitato" a regola d'arte trasmettendogli una passione che oggi è una professione. «Quella sensazione di calda intimità domestica mi ha condotto a muovere i primi passi da autodidatta, a mettere letteralmente le mani in pasta per sfornare il mio pane».

Dopo un'esperienza di quattro anni in un pub-paninoteca, Giovannini apre con la futura moglie Barbara la pizzeria Il Pachino a Viareggio. Dieci anni di fatica e soddisfazioni, ma la voglia di dedicarsi all'impasto allo stato puro non lo abbandona. Ritorna così nella sua Pietrasanta per dar vita all'Apogeo. Siamo nel 2008. «All'inizio è stata davvero dura. In quegli anni in Lucchesia andavano pizze sottilissime. La clientela era abituata e non immaginava altro. Noi invece volevamo valorizzare l'impasto proponendo un nuovo modo di utilizzare le farine e di interpretare la lievitazione».

La passione dei coniugi Giovannini ha avuto comunque la meglio nel guidare i clienti verso una virata organolettica che è stata solo un primo passo nel percorso evolutivo imposto all'Apogeo. Nel 2011 Massimo ritiene che i tempi siano maturi per rivoluzionare il topping. «Il disco di pasta meritava più importanza». In collaborazione con l'amico cuoco Andrea Mattei, incomincia ad adagiare la tradizione gastronomica versiliese sulla pizza. «Siamo stati antesignani. Oggi l'Apogeo dispone di una cucina dove vengono lavorate tutte le materie prime che saranno le protagoniste della farcitura. Una cucina dedicata alla pizza». In questo modo Giovannini ha centrato uno dei suoi obiettivi di base: rendere onore alla figura del pizzaiolo, perché ne siano rispettati il lavoro e le scelte, anche quelle degli accostamenti gastronomici. Per mettere in pratica una filosofia di cucina così innovativa e rigorosa allo stesso tempo gli ingredienti giocano un ruolo fondamentale. La pizza deve essere accompagnata da materie prime su cui non si può transigere. A partire dai fondamentali, dalla base.

«Sono diversi anni - annota Giovannini - che utilizziamo i prodotti Cirio Alta Cucina, in particolare i Pelati e i Ciliegini». Grandi, corposi e di colore rosso vivo, i **Pelati** si rivelano ideali per la linea di cucina dell'Apogeo. Sono infatti adatti per ogni tipo di preparazione, anche le più complesse: si prestano per esempio ad essere tagliati a filetti, ma possono anche essere schiacciati in maniera grossolana mantenendo così l'intensità del gusto e del profumo. Vantano inoltre un'elevata resa grazie alla ricca salsatura e all'elevato peso sgocciolato. Indicati per le cotture brevi, i **Ciliegini**, se leggermente schiacciati, rilasciano il loro succo che si addensa velocemente dando vita a una salsa di grande resa e dal gusto fresco. Sono perfetti sulla pizza per il loro caratteristico gusto fresco e dolce e mantengono intatto il loro aspetto anche dopo la cottura. «Mi preme puntualizzare - interviene Giovannini - un ulteriore valore aggiunto della gamma Cirio Alta Cucina. Una qualità tutta italiana prodotta da un'azienda che è sinonimo di garanzia assoluta di sicurezza alimentare. Un aspetto che oggi fa la differenza».

La carta propone 7 pizze a degustazione, più 2 fuori menu in base alle stagioni. Sul fronte tradizione, 5 pizze classicissime e altre 5 elaborazioni della cucina sempre di stampo tipico. Un paio di esempi, tanto per rendere l'idea: la "Napoli a modo nostro" è a base di bufala Dop, pomodoro San Marzano e acciughe di Lampara; la "Massimo" presenta pomodori San Marzano, fagioli schiaccioni, cipolla di Tropea e tarantello di tonno rosso. Alta gamma in tavola. E in sala un sommelier per il vino e uno per la birra. La Guida Pizzerie d'Italia 2017 del Gambero Rosso ha premiato Apogeo per la migliore carta dei vini e delle birre, oltre ad avergli assegnato i "Tre Spicchi", riconoscimento confermato nell'edizione 2018. cod 53855

Pizzeria Apogeo
via Pisanica 136 - 55045 Pietrasanta (Lu)
www.pizzeriaapogeo.it
www.cirioaltacucina.it

Non solo pesce da Viviana Varese Per Le Monde il suo Fagiolo è al top

Tra i **12 piatti migliori al mondo** secondo **Maria Canabal** del francese **Le Monde** c'è anche il **Fagiolo di Viviana Varese**, cuoca stellata di **Alice Restaurant** (Milano) e socia de Le Soste

di *Alberto Lupini*

Ne ha fatta di strada Viviana Varese, oggi stella Michelin, cuoca di successo e tra i candidati del sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola. Era il 2007 quando alzava la claire di Alice, in viale Adige a Milano. A darle una mano le braccia e la testa di Sandra Ciciriello, madrina della sala di Alice e anch'ella tra i candidati del sondaggio 2017 di Italia a Tavola, tra le prime posizioni nella categoria Maitre, Sommelier e Manager d'Hotel.

Passati dieci anni, Alice (oggi punto di riferimento dell'alta cucina a Milano, all'interno di Eataly Smeraldo) non è più solo un ristorante, ma una vera e propria azienda, e la cucina di Viviana è la base di tutto. Una cucina premiata in questi giorni da Le Monde che ha inserito il suo piatto "gluten free", Il Fagiolo, tra i 12 migliori del mondo per questo 2017. Una cipolla in infusione poi piastrata, ripiena di fagioli e di una salsa di fagioli e miso: una fusione di gusti, equilibrio e raffinatezza degna di una delle più originali cuoche a livello internazionale.

Viviana, nonostante il successo raggiunto, rimane tanto stupita quanto contenta di questo risultato, di un piatto diverso dal solito, dalla cucina che l'ha resa famosa, quella di pesce su cui da brava cuoca meridionale, cresciuta nel ristorante di famiglia, si era costruita costruita la sua professionalità. «È un piatto nuovo, tutto vegetale, composto da Carote di Polignano, una cipolla di Giarratana, una zuppetta fatta con i fagioli, appunto, e pepe Giamaica. Un piatto interessante, che rappresenta la nuova visione di Alice, che tende a fare piatti sempre più vegetali, togliendo un po' di pesce e aggiungendo anche qualche piatto di carne».

Perché Alice Ristorante è punto di riferimento per il pesce, ma Viviana sa cavalcare l'onda, e nonostante sia una delle cuoche migliori a preparare piatti di pesce, si cimenta anche con le verdure. Sa mettersi in sintonia con i gusti dei consumatori, o per dirla con le sue parole, «mi metto in sintonia con le esigenze del mondo, quindi mangiare più sano, più verdure, essere consapevoli

Sandra Ciciriello e Viviana Varese

delle necessità dell'ambiente. Ecco, io cerco di dare il mio contributo, scegliendo prodotti giusti, sani e puliti, per dirla alla Slow Food».

Proprio questo pensiero sta alla base della cucina di Viviana, una cucina che parte da oggi ma è già proiettata al prossimo futuro, un futuro che si traduce nel «realizzare una cucina semplice e gustosa come è dopo tutto quella italiana, lavorare quindi sul singolo ingrediente, che deve essere di qualità e sano allo stesso tempo».

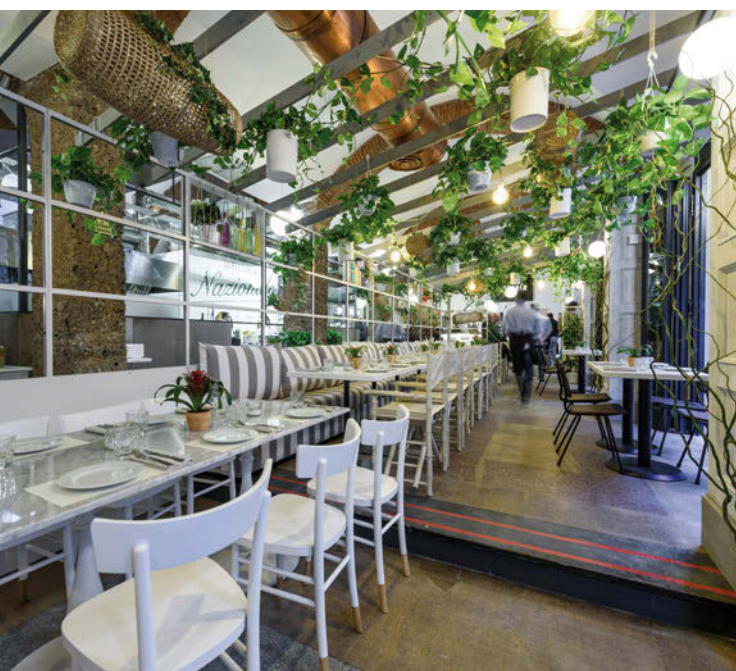
La filosofia di Viviana Varese non rimane un concetto, ma si concretizza perfettamente nei piatti della carta di Alice. Due i menu degustazione offerti: «Il menu degustazione Sandrina, 6 piatti, tutti di pesce (di fatto il contributo della Ciciriello, ndr); il menu degustazione Viviana, in questo momento 10 piatti tra verdura e un po' di carne».

Ma non c'è dubbio che tra i due poli di Alice Ristorante - l'idea di cucina e il piatto in tavola - esista un passaggio fondamentale: la brigata. Più che di brigata, bisognerebbe parlare di azienda, perché Alice è un'azienda a tutti gli effetti, un ristorante che ha anche una gastronomia, che si sta facendo sempre più largo nel panorama milanese e nazionale. Lo si può vedere già dal numero dei dipendenti: «Compresi gli stagisti, siamo in 56. 19 cuochi, 10 persone in sala, tra cui 2 sommelier e ovviamente Sandra, poi 3 persone in ufficio - una per gli eventi, una per le prenotazioni e una per l'ambito amministrativo -, tutti gli altri si dividono tra banconisti e cuochi assegnati alla gastronomia».

Sarà il lavoro di squadra, sarà la formazione che, come si evince già dal sito web di Alice, è fondamentale per le due patron del ristorante, sarà indubbiamente la capacità nell'organizzare la sala di Sandra Ciciriello e la cucina di Viviana Varese, ma il ristorante di Milano sta mietendo successi tra pubblico e stampa: l'articolo de Le Monde non fa altro che confermare una tendenza che proprio non sempre volersi arrestare. cod 53650

Alice Ristorante
piazza XXV Aprile 10 - 20121 Milano
Tel 02 49497340
www.aliceristorante.it

Pizza soffice o croccante? A Milano un locale per tutti i gusti

Roma, Milano e Napoli uniscono le loro anime in un unico luogo, "La Pizzeria Nazionale", locale **nel cuore di Brera**, a Milano, disegnato dagli **architetti Giuseppe Fico** e **Luigi Tessitore** in **collaborazione con Costa Group**

La Pizzeria Nazionale mette d'accordo i gusti di tutti i grandi cultori della pizza: dal menu, infatti, si può scegliere tra la pizza soffice o la pizza croccante, cioè due diversi tipi di pizza che nascono da due diversi impasti e da due diverse tecniche di lievitazione.

Le pizze più classiche possono essere scelte con entrambi i tipi di impasto, altre sono consigliate solo con l'impasto per la soffice, perché gli ingredienti accompagnano la pizza in cottura, altre ancora solo con l'impasto per la croccante, perché sono preparate soprattutto con ingredienti a crudo. Alla base di tutto quel che si sforna c'è, comunque, l'eccellenza delle materie prime selezionate secondo la regola per cui i fornitori e i produttori devono investire in qualità e non in pubblicità.

L'idea della pizza nazionale e democratica, con un prezzo al tavolo della Marinara di 4,90 euro e della Margherita di 5,50 euro, è quella di far nascere il primo luogo della pizza in cui gli opposti si incontrano. Appunto, La Pizzeria Nazionale. A rendere il tutto ancor più accattivante si aggiunge, in abbinamento al cibo, la proposta di Pestati Nazionali miscelati al tavolo con soft drink da estratti naturali.

Palcoscenico di questa sfida culinaria è un locale caldo e accogliente, che si affaccia su via Palermo e sulla sua movida, con una serra ricca di verde e comode sedute, così che, clima permettendo, sia possibile e piacevole mangiare all'aperto. In alternativa, a rendere calda l'atmosfera è la canalizzazione dell'aria in tubi di rame, che ben si sposa con le colonne in sasso e le volte a vista, accuratamente preservate, che fanno da cornice all'area dei forni a legna, uno ovviamente per la pizza soffice, l'altro per quella croccante.

Senza dubbio La Pizzeria Nazionale le riuscirà a vincere la sua sfida mettendo d'accordo tutti. cod 53807

La Pizzeria Nazionale
via Palermo 11 - 20121 Milano
Tel 02 36683702
www.lapizzerianazionale.it

Tradizione, creatività e territorialità Mauro Grandi a The View Lugano

Offrire un'**esperienza raffinata in un ambiente esclusivo**: questa la filosofia di **The View Lugano Fine Dining**, ristorante del design hotel con **vista sulla baia della città**, fiore all'occhiello del **Gruppo Planhotel**

La guida della cucina è saldamente nelle mani esperte e affidabili del cuoco Mauro Grandi, che nell'ultimo anno ne ha plasmato l'identità donandole un'anima, un inconfondibile mix di tradizione, creatività e territorialità, dai sapori limpidi e dai dettagli sorprendenti.

I piatti partono da una solida base classica ma sono illuminati da scelte e accostamenti inediti, un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione ottenuto grazie ad anni di ricerca e perfezionamento, con un occhio di riguardo rivolto ai metodi di cottura - in particolare quelle lente, delicate, a basse temperature e sottovuoto - che salvaguardano proprietà, sapori, consistenza e colori dei cibi. Nella cucina di Mauro Grandi citazioni mediterranee dialogano con ispirazioni orientali, tecniche all'avanguardia convivono con gesti antichi e sopra a tutto regna incontrastata la qualità delle materie prime, che il cuoco seleziona con cura e con una preferenza per quelle a filiera corta e di stagione.

Il menu cambia più volte nel corso dell'anno per seguire i ritmi della natura e avere ingredienti freschi nel momento in cui danno il meglio di sé, possibilmente a km 0, alla ricerca non solo della qualità ma anche dell'autenticità: ecco quindi comparire in carta cereali, verdure e formaggi, come il Bouchon della valle Muggio e le diverse tome degli alpeggi dei dintorni. Fiore all'occhiello di The View Fine Dining sono le proposte di carne, in particolare selvaggina, come il Controfiletto di cervo ai sentori di primavera, con polentina di grano

corvino ticinese e spinacini novelli con croccante al curry, e quelle di pesce, tra cui il Sauté TreCinqueZero, selezione di pesce e crostacei pescati del giorno con asparagi di mare e chips al nero di seppia, che prende il nome dalla terrazza che ospita il Pommery Club e che nei mesi più caldi diventa incantevole scenario per pranzi, aperitivi, cene ed eventi.

Tradizione e innovazione sono il binomio indissolubile sul quale si basa anche il lato beverage: il sommelier Mario Miranda cura la carta dei vini e dei cocktail, privilegiando qualità, territorialità, ricerca e sperimentazione. Vengono premiati i vitigni autoctoni e i produttori visionari, che operano in un'ottica di sostenibilità, in linea con la filosofia che da anni contraddistingue il Gruppo Planhotel. Massima attenzione viene riservata anche alle new waves, dagli inediti vini gialli italiani alle birre artigianali da accostare alle portate gourmet, passando per una capsule collection di Signature Cocktail.

Preziosa cornice dell'esperienza enogastronomica sono il design raffinato e accogliente e lo splendido panorama che offrono le vetrate, caratteristiche che, unite ad un servizio impeccabile, fanno di The View Lugano Fine Dining un luogo del cuore per chi è alla ricerca dell'eccellenza. cod 54021

The View
via Guidino 29 - 6900 Lugano-Paradiso (Svizzera)
Tel +41 91 2100000
www.theviewlugano.com

Umberto De Martino e la cucina
La Michelin riconosce una storia d'amore

Da **San Paolo d'Argon** (Bg) ora **le stelle** non si vedono più solo ammirando il panorama dalla posizione privilegiata di cui gode il **Florian Maison**, ma anche **entrando nella cucina di Umberto De Martino**

di *Alberto Lupini*

Dopo soli tre anni dall'apertura, insignito proprio quest'anno di una stella dalla Guida Rossa il Florian Maison è oggi ancor più di ieri uno dei punti di riferimento della cucina gourmet della Bergamasca. Un percorso fatto di clienti abituali, di una cucina che è prima di tutto passione, di una serie di iniziative come le Cene sotto le stelle, che De Martino ha sempre organizzato, chiamando a raccolta cuochi stellati da tutta Italia, come Marco Sacco, Gennaro Esposito e Giuseppe Mancino. Un percorso che alla fine ha visto brillare il Florian sul palco del Teatro Regio di Parma a novembre.

Ma una stella cambia davvero qualcosa? Secondo De Martino cambia «tanto, forse anche troppo. Prima avevamo poco e ora abbiamo tantissimo. Ed è tutto molto più impegnativo, perché adesso devi essere in grado di soddisfare pretese ben più alte».

Una prima novità la si riscontra nella clientela, non diversa, ma aumentata: «Noi abbiamo sempre i nostri clienti fissi, che ci seguono da quando abbiamo aperto». A questi clienti se ne sono aggiunti di nuovi, richiamati dal luccichio del tanto ambito riconoscimento Michelin.

Ma De Martino, seppur fiero del risultato, non ha intenzione di cambiare nulla, a cominciare dal menu: «Manterremo la nostra modalità, i nostri prezzi, perché quello che compravamo ieri lo compriamo anche oggi. Trovo ingiustifi-

cato il sentirsi più o meno importanti per un riconoscimento, e per questo farlo pagare agli ospiti».

Gli ospiti, quelli nuovi, troveranno quindi la stessa esperienza tanto gradita ai clienti abituali, che «hanno trovato in me qualcosa di simpatico, di buono, di personale, sia per quanto riguarda cucina e servizio sia per le quattro chiacchiere che abbiamo sempre scambiato. Io mi sono sempre posto di fronte ai miei clienti in maniera amichevole ed umile, come un amico, non come il cuoco o il proprietario». Questo, secondo Umberto, è il motivo che ha fatto diventare il Florian punto di riferimento per tanti appassionati gourmet, e proprio per questo il cuoco si tiene ben stretto ciò che finora ha costruito.

«La differenza è che se prima facevamo circa 15 coperti il sabato sera, ora arriviamo anche a 30, a volte costretti a mandare via clienti perché altrimenti non saremmo in grado di soddisfarne appieno le richieste».

Una vita che con la stella pare quindi essere sempre più "under pressure", e che teoricamente dovrebbe mettere in crisi un professionista che, in media, passa già tra le 14 e le 15 ore in cucina. Ma non è così per De Martino. Perché qui non si parla di lavoro, ma di «una storia d'amore», ed esattamente come in una storia d'amore, «dai il 100% di te, è qualcosa di viscerale, che vivi senza limiti». E quando l'amore si trasforma in routine? «Non può succedere. Se diventa routine allora ti stanchi, e se ti stanchi... è meglio cambiare lavoro».

Ma non è certo solo grazie al suo amore incondizionato e alla sua "chiacchiera" alla fine dell'esperienza a tavola che Umberto ha ottenuto la stella. Regina indiscussa del riconoscimento, è la sua cucina, che, come in una rappresentazione grafica, è forte di tre fuochi. Primo, il risotto: «dipende un po' dalla

Monia Remotti e Umberto De Martino

stagione, ma tutti i miei clienti quando arrivano vogliono provare la mia ultima creazione... ora propongo quello con zucca e liquirizia»; secondo, il pesce: «È vincente per come lo cuciniamo... Dopo tutto io vengo da Sorrento»; terzo, la pasta fresca: «Mi piace molto prepararla, specialmente quella ripiena. Facciamo tutto noi in casa, paste, pane e grissini».

Oltre ai suoi must, De Martino ci tiene che il cliente abbia sempre una vasta scelta. Ecco perché, oltre alla carta, presenta ai suoi ospiti ben tre menu degustazione: «Uno di pesce, uno di carne e l'ultimo, con sette portate, è il nostro "Sì, viaggiare"». Sette piatti, sette must che rappresentano le tappe di un percorso, «i piatti in cui mi riconosco di più, che magari mi ricordano un particolare momento della mia vita».

Piatti, insomma, che per De Martino significano molto, ma che comunque non riesce a definire come sue invenzioni, e sempre umilmente confessa: «Non sono una persona presuntuosa, oggi nella cucina non si crea più nulla. I piatti nascono da tanti spunti, da un collega, dalla mamma, dal vicino di casa. Si inventa ben poco. Chi ha inventato sono la buon anima di Marchesi o il grande Adrià».

Umberto De Martino si discosta dai grandi del tempo e si "limita" a una cucina fatta di tradizione, quel pizzico di innovazione e soprattutto qualità: «Alla base c'è il prodotto, poi per creare un piatto bisogna anche essere in un periodo "giusto": la cucina è espressione del tuo stato d'animo».

Ebbene, forse grazie ai clienti che l'hanno sempre sostenuto, o all'amore della sua compagna, Monia Remotti, De Martino di periodi giusti deve averne avuti non pochi, perché ora è lui a brillare nella provincia di Bergamo, e non ha intenzione di fermarsi. cod 53793

Florian Maison
Via Madonna d'Argon 4/6 - 24060 San Paolo d'Argon (Bg) - Tel 035 4254202
www.florianmaison.it

TORINO EAT&DRINK

EDIT BY COSTARDI BROS IL LATO DIVERTENTE DELLA CUCINA

di *Piera Genta*

Un gastrobistrot dove si fondono creatività, gioco, divertimento e nuove esperienze sensoriali firmate Costardi Bros, ovvero Christian e Manuel, una stella Michelin presso il ristorante di famiglia a Vercelli. Il gioco degli ingredienti è la nuova iniziativa che viene proposta a coloro che si accomodano allo “chef table”, un lungo bancone che circonda la cucina a vista e può ospitare fino a 22 persone. Non un gioco da tavolo, ma un’inedita esperienza in cui si diventa protagonisti della realizzazione del menu scegliendo quattro o sei ingredienti elencati in 10 infografiche.

Condivisione e interscambio delle conoscenze sono la filosofia che sta alla base dell’idea di Christian, estroverso comunicatore e chef del salato, che dialoga con il cliente, svela i segreti dei piatti e racconta la storia delle materie prime utilizzate. Il tavolo diventa quello delle emozioni e l’ospite vive una sensazione di esclusività. Il gioco continua con i dessert, qui entra in campo Manuel e ci si sposta da un altro lato del bancone per scegliere tra altre cinque carte.

Per stare invece sul tradizionale si può cenare nella sala con mattoni a vista, ai tavoli singoli oppure in quello conviviale, dove si hanno a disposizione due percorsi degustazione: il Viaggio a 48 euro e il Territorio a 58. Dessert a 10 euro. Ogni piatto di ogni menu può essere ordinato alla carta. Il sommelier propone 3 diversi percorsi a bicchiere: vini con una scelta tra spumante, bianco e rosso, cocktail dalla lista del Barz8 e gli analcolici.

Nel menu non manca il riso: nel loro locale a Vercelli lo declinano in 25 modi diversi. Ovviamente servito nella lattina icona pop di Andy Warhol, diventata il simbolo dei Costardi. cod 53617

Edit
via Cigna 96/15 - 10155 Torino
Tel 011 19329700 - www.edit-to.com

STAGIONALITÀ E SCARTO ZERO ALLA TRATTORIA MODERNA

FIRENZE EAT&DRINK

La Trattoria Moderna punta sulla materia prima, a garanzia di qualità e sostanza. Centrali scarto zero, stagionalità e filo diretto tra tradizione e contemporaneità, in armonia con quanto la natura offre ogni giorno. I più anziani ricordano i racconti dei loro babbi che vi andavano ad ascoltare Odoardo Spadaro quando il ponte si chiamava Ponte di Ferro, e c’è chi dice che Totò vi abbia conosciuto la moglie. Poi negli anni ’60-70, costruito il massiccio condominio fra viale Amendola e lungarno Colombo, divenne consuetudine, in una città dove pochi erano i locali con cucina aperta dopo le dieci di sera, andarvi a mangiare una pizza o un piatto di pasta: si chiamava “Le Follie Estive”.

Nei decenni semplificò il nome in “Follie”, sino alla attuale denominazione “Trattoria Moderna”. In fin dei conti è uno dei più longevi locali di ristorazione di Firenze, oggi non più alla periferia sud della città ma ai confini di uno dei quartieri celebrati della movida quale Santa Croce/Sant’Ambrogio.

di *Annamaria Tossani*

Uomo curioso e attento, Riccardo Serni mostra una sensibilità rara che fa di lui un cuoco motivato nella continua ricerca, laddove la tecnica è solo un mezzo per far sì che la materia prima possa esprimersi al meglio. A cena, la carta si dispiega tra 4 antipasti, 4 primi e 4 secondi, ed è previsto anche un menu degustazione di 4 portate a 37 euro bevande escluse. A pranzo, oltre alla carta, è previsto un “light lunch” con una formula variabile tra antipasto e primo o antipasto e insalata. cod 53624

Trattoria Moderna
Lungarno del Tempio 52 - 50121 Firenze - Tel 055 2343693
www.trattoria-moderna.it

Acque Minerali d'Italia
Perle in Tavola
Antica Acqua di Parma
ACQUA OLIGOMINERALE
Fonti SanFermo
MOSSA
LavelliADV.it
Liberty 75
NORDA
Acque Minerali
Water Collection

IL LUSSO SILENZIOSO DEL GARBERHOF TRA RELAX E RITUALI DI PURIFICAZIONE

di Lucia Siliprandi

In un angolo di paradiso della val Venosta sorge il Garberhof Beauty & Wellness Resort. L'albergo 4 stelle Superior, completamente rinnovato, è stato pensato per trasmettere all'ospite leggerezza e serenità. Gli ambienti interni, realizzati con materiali locali quali il legno, la pietra, la pelle e la lana loden, infondono calore. Le camere e le suite, tutte con balcone e ampie finestre, sono arredate con sobria eleganza. Esclusiva la Suite Bella Vista con la sauna e la vasca idromassaggio poste sul tetto, con veduta panoramica. Design contemporaneo dal tocco alpino per l'Hortus Chalet, che si snoda su una superficie di 100 mq con tanto di vasca da bagno freestanding, cantinetta e terrazza con sauna.

Luogo dell'anima la nuova spa "Mii:amo": piscina coperta con doccia massaggiante e nuoto controcorrente, vasca esterna con acqua calda, biosauna con fragranze naturali, vasca soft pack per bagni di fieno e tante altre delizie. Atmosfere da "mille e una notte" nell'Hamam, il più grande d'Italia a livello alberghiero. Lo spazio, realizzato sul modello dei "bagni" di tradizione araba, alterna il potere del vapore (a diverse temperature e gradi di umidità) all'energia dei massaggi.

Qui l'uomo, sempre più interessato al proprio aspetto fisico, fa la parte del leone come nel suadente rituale Pascià de luxe, studiato ad hoc per il benessere maschile. Si parte dalla camera con vapore alle erbe a 42 gradi, dove il corpo si abitua a poco a poco all'elevata temperatura e umidità. Poi un energico peeling con sapone alle olive da risciacquare in un'accogliente vasca di vetro e poi relax sulla panca calda. Per una detersione della pelle in profondità si procede nella camera con il vapore a 45 gradi e il 100% di umidità. A seguire i massaggi come quello con schiuma di sapone e diversi getti d'acqua o il massaggio Hotstone con pietre calde che attiva il flusso energetico. Il rituale termina con un passaggio nella zona secca, il Camekan, dove si sorseggiano infusi o tè di Samovar. cod 54106

Garberhof
Beauty & Wellness Resort
Strada Statale 25 - 39024 Malles (Bz)
Tel 0473 831399 - www.garberhof.com

VENETO A TUTTO TERME E GOLF AL RADISSON BLU DI GALZIGNANO

di Leonardo Felician

Raggiungibile da 4 aeroporti internazionali, in mezzo al parco naturale delle Terme Euganee, nel cuore del Veneto a pochi chilometri da Padova e in una delle zone più belle e ricche di storia, arte e cultura d'Italia. È qui che si trova il resort Terme di Galzignano (Pd), concepito negli anni '70 per una clientela allora prevalentemente tedesca che già aveva una passione per l'equilibrio psicofisico raggiunto attraverso l'armonia dell'ambiente circostante e della "salus per aquam".

Il complesso si compone di tre alberghi, il Radisson Blu Majestic Spa & Golf Resort, nonché lo Splendid e lo Sporting, tutti con ingressi indipendenti.

Oltre alle acque e ai trattamenti, la ristorazione è un altro punto di attrazione per la clientela che in tutte le stagioni sceglie questa destinazione per riposo o svago. Ampi buffet dalla prima colazione del mattino fino alla cena con showcooking soddisfano tutte le esigenze, con attenzione alle intolleranze alimentari. cod 53653

Radisson Blu Terme di Galzignano
viale delle Terme 84 - 35030
Galzignano Terme (Pd)
Tel 049 9195665 - www.galzignano.it

ROMA EAT&DRINK

CUCINA TRADIZIONALE ROMANA ALLA "TRATTORIA PENNESTRI"

di Mariella Morosi

Alla Trattoria Pennestri nel vivace quartiere Ostiense si gusta la cucina romana, quella dei sapori intensi legati alla tradizione agropastorale. Ma nei piatti c'è il tocco leggero di un giovane chef italo-danese. **Tommaso Pennestri**, insieme a **Valeria Payero**, argentina, sommelier e responsabile di sala, ha voluto rendere omaggio alla cucina millenaria della città ma con idee innovative. È diretto l'approccio dei due protagonisti "non romani" a ingredienti come trippa, coratella, animelle e baccalà, gustati nelle trattorie di una volta, ma qui accostati a verdure, erbe e spezie e presentati con eleganza.

Tra gli antipasti sono da provare la Coratella d'agnello con buccia di limone e ricotta salata o il Baccalà in pastella, prosciutto e cipolline in conserva. Tra i primi, la Pasta e fagioli con cicoria e peperoncino affumicato, gli Gnocchetti acqua e farina, crema di scampi e stracciatella o gli Spaghettoni con broccoli, rosmarino, pinoli e briciole. «La nostra Gricia con la menta - dice Tommaso - vuole essere un monumento ai sapori decisi».

Imperdibili le Animelle impanate, salsa di zucca e verdure saltate e i Saltimbocca di polpette e patate schiacciate al limone. Nel menu contenuto, che cambia secondo quanto di buono arriva, c'è anche qualche gusto che viene da lontano, come l'Hummus di fave e finocchietto con briciole croccanti.

Non sono da trascurare i dessert, come la romanissima Crostata alle visciole o la Mousse di cioccolato e pane sardo all'olio, sale e rosmarino.

Interessante la carta di vini e bollicine con 60 etichette selezionate da Valeria. Sono di provenienza prevalentemente laziale e nazionale, con una particolare attenzione a cantine di qualità che propongono vini naturali e biologici. Buon assortimento anche al calice. Prezzi decisamente interessanti: antipasti 8 euro, primi 11, secondi 14, dolci 5.

cod 53849

Trattoria Pennestri
via Giovanni da Empoli 5 - 00154 Roma
Tel 06 5742418
www.trattoriapennestri.it

MILANO EAT&DRINK

ELEGANTE ORIGINALITÀ AL "DA NOI IN"

di *Andrea Radic*

Da Noi In, ristorante all'interno dell'Hotel Magna Pars Suites di Milano, le solide basi lasciate da Fulvio Siccardi prendono forma e creatività nelle abili mani di Giuseppe Postorino, oggi executive chef della struttura. Il Magna Pars Suites è un luogo di raffinata eleganza e curatissimo servizio nel cuore della zona Tortona, quartiere milanese del design e della raffinata movida. Al ristorante Da Noi In, Giuseppe Postorino ha preso le redini della cucina passando da sous chef a executive chef e portando in tavola creatività e cura, rigoroso utilizzo delle materie prime di piena qualità ed equilibrio negli accostamenti di sapori, cotture e consistenze. L'Italia e i suoi territori gastronomici sono il fil rouge del menu, una carta che spazia a dovere tra mare e terra, pasta ripiena fatta in casa, toccando regioni e caratteristiche del miglior Made in Italy.

Delicato e intrigante il Carpaccio di cernia con il carattere affumicato della stracciatella e il sentore di agrumi, un inno al mediterraneo e ai profumi del Sud. Cardi e carciofi si abbinano, tra i secondi piatti, al merluzzo nero e all'agnello, creando notevoli equilibri di sapori e croccantezze. Dessert all'altezza con un plauso all'artistico impiattamento del "Tiramisù... di un altro pianeta", che ricrea immagini dell'allunaggio dell'Apollo.

Servizio attento e professionale, carta dei vini di notevole sostanza e varietà con rossi di struttura, bianchi non banali adatti agli abbinamenti, adeguata anche la scelta di bollicine italiane, che può essere ampliata rinunciando a qualche cuvée d'Oltralpe. Piacevole il giardino esterno, perfetto a pranzo e nella bella stagione. cod 53749

Da Noi In - Magna Pars Suites
via Vincenzo Forcella 6 - 20144 Milano
Tel 02 8378111
www.magnapars-suitesmilano.it

PALERMO EAT&DRINK

FLAM OSTERIA CONTEMPORANEA GUSTI DECISI E PREZZI MODESTI

di *Gianni Paternò*

Un ristorante, anzi un'osteria contemporanea, gourmet, in pieno centro storico a pochi metri da due monumenti imperdibili: lo Spasimo e la Magione. La mission è conservare i gusti di una volta interpretandoli, senza stravolgerli, con un pizzico di fantasia ed una chiave più moderna. Due fratelli: Flavio, un trentenne chef che ha fatto tante esperienze anche stellate, e Mirco, esperto sommelier Ais e maitre.
Tre anni fa i fratelli Mannoia decidono di intraprendere un'attività tutta loro, Mirco addirittura lascia il posto fisso alle Poste, e oggi gestiscono un ristorante che in futuro, non lontano, farà parlare di sé. Sono 40 coperti divisi in 3 piccole sale sul rustico, nella bella stagione tavoli all'aperto. Flavio aggiorna continuamente il menu e tutto quello che si mangia nasce dalla sua cucina: dal pane ai dolci. La sua tecnica e il suo proposito sono orientati a non contrastare gli ingredienti, anzi a valorizzarli.
L'attuale carta comprende sette pietanze per ogni portata, oltre ai piatti del giorno. Sarà vostro estro scegliere quelle che vi incuriosiscono o addirittura immergervi nel menu degustazione. I nostri consigli, peraltro casuali, comprendono: la stigghiola di pesce del giorno con spezzatino di patate, imperdibile; polpo arrosto su macco di fave secche; spaghetti alla tarantina con crema di carciofi alla brace; tortelli di melanzane su bisque di gamberi con stracciatella; spaghetti con le sarde scottate, crema di finocchietto selvatico e polvere di limone candito; porchetta di coniglio apparecchiato con verdurine selvatiche; cotoletta di capone (lampuga) impanata al sesamo e salsa al limone; passata di loti con krapfen fritto, gelato vaniglia e granella di cioccolato.
Tutte le pietanze sono cotte a puntino, gustosissime, dalle giuste consistenze, equilibrate e dagli abbinamenti felici. Alla fine il conto modesto, da taverna, contribuisce a rallegrare lo spirito, specialmente tenendo conto delle materie prime scelte, della sapienza culinaria, del servizio attento. cod 53861

Flam Osteria Contemporanea
via della Vetreria 1 - 90133 Palermo
Tel 331 3102349 - flam.osteriac@libero.it

BOLOGNA EAT&DRINK

LIBRA, UN RISTORANTE... ATTENTO ALLA BILANCIA

L'idea è originale: un ristorante che fonda il suo stile gastronomico sui moderni principi della nutrizione cercando l'equilibrio fra calorie, sale, zucchero e grassi e preservando vitamine, sali minerali e antiossidanti. "Libra" infatti in latino significa "bilancia". In principio fu la storica ex tipografia Elios, in via Testoni 10, a poche centinaia di metri da piazza Maggiore. Ora, seguendo la tendenza che sta trasformando il centro di Bologna sempre più in un food-district a cielo aperto, al suo posto è apparsa l'insegna di Libra, che mantiene nell'arredamento la memoria della Elios.
Ricette certificate da Cucina Evolution e Chiara Manzi, nutrizionista, presidente di Assic (Associazione per la sicurezza nutrizionale in cucina) e docente di Culinary Nutrition, dove si è formato lo chef Giovanni Nerini. A dirigere la società un profondo conoscitore della ristorazione bolognese come Dario Chan, imprenditore che ha già al suo attivo vari format di successo come Obikà e Bolpetta.
Scorrendo con curiosità il menu ci soffermiamo su uno starter sfizioso come il fritto leggero di verdure in olio alto oleico.

di Giuseppe De Biasi

Fra i primi spiccano i fusilli con cavolo nero e mandorle tostate, mentre i secondi propongono un paio di referenze sia di carne che di pesce oltre ai burger di manzo, pollo e vegetariano. Carrello dei dolci "light" ma sempre con un occhio alla tradizione felsinea. Menu completo di tre portate a circa 30 euro (vini esclusi). cod 53940

Libra
via Alfredo Testoni 10 - 40123
Bologna - Tel 051 237688
www.ristorantelibra.it

NAPOLI EAT&DRINK

50 PANINO HAMBURGER FIRMATI CIRO SALVO

di Vincenzo D'Antonio

Nell'area di Mergellina, così cara ai napoletani e ai turisti, **Ciro Salvo** oltre alla pizzeria 50 Kalò da circa un anno conduce una sua hamburgeria nel vicino viale Gramsci, dove offre proposte originali ed intriganti. Attenzione saggia alle stagioni, la cooperazione con abilità somme, la formazione appropriata del personale di sala. Insomma, non adagiarsi sul consolidato ma studiare, sperimentare ed aggiornare frequentemente il menu. All'abilità del panificio Malafronte di Gragnano, attività ultracentenaria, che fornisce il pane su ricetta esclusiva messa a punto da Ciro Salvo, si aggiunge, sin dalla scorsa primavera, il contributo sapiente e valente di Gianluca D'Agostino, chef stellato del ristorante Veritas di Napoli.

Ed ecco con il freddo invernale le proposte ideate dallo chef, imperniate non sull'hamburger propriamente inteso, bensì sul tortino, adatto a palati esigenti: "Tortino porcini e provola", "Tortino friarielli e provola" e "Tortino classico con salsa genovese e fonduta di formaggio".

Nuovo è anche il ghiotto supplì, fatto con riso Arborio, crema di Parmigiano, provola di Agerola e guanciale croccante. Altra novità del menu è il Panino Luxury: hamburger di Angus da 180 g, provola di Agerola, prosciutto cotto San Giovanni, tartufo nero grattugiato al momento. Un omaggio alla tradizione napoletana è il panino Genovese con hamburger di Marchigiana, tomino di bufala, salsa genovese, pesto di basilico, crema di Parmigiano. Ed ancora, semplicemente sublime per concezione e realizzazione, l'Amatriciana con hamburger di Marchigiana, tomino di bufala, salsa di Corbarini all'amatriciana con guanciale, peperoncino.

Il menu, stante la variegata composizione della clientela, contempla anche carne al piatto, sia in versione tartare che cotta. Completa l'offering il panino con hamburger di tonno e il vegano hamburger di melanzane, zucchine e patate, maionese di soia, insalata iceberg, pomodoro di Sorrento. Squisiti i dolci: panino di brioche calda con creme Gay Odin e zucchero a velo, il tiramisù al bicchiere e i sontuosi gelati di Mennella. Ottime birre e ben calibrate proposte di vini non solo campani, inappuntabilmente serviti anche al calice. cod 53851

50 Panino
viale Antonio Gramsci 15/C - 80121
Napoli - Tel 081 7618144
www.50panino.it

"COLLINA DI ROSETO" A BENEVENTO, CUCINA A KM ZERO E FATTORIA DIDATTICA

AGRIGUSTA

di Alessandro Maurilli

Con il Cardone beneventano, una pietanza tipica delle feste di Natale, l'agriturismo "Collina di Roseto" di Nunzia Veronica Iannelli ha vinto l'edizione 2017 del Campionato nazionale di cucina contadina ad AgrieTour. Sembra un ottimo modo di presentare questa struttura che si trova a soli 5 km dalla città di Benevento. L'azienda è inserita nell'elenco regionale delle fattorie didattiche. La cucina è di tipo rurale, con prodotti prevalentemente dell'azienda, tenendo conto sempre della loro stagionalità, e direttamente curata dalla famiglia, con in testa la signora Lina, mentre il marito Franco si occupa della fattoria.

I piatti più richiesti sono le laganelle con i ceci, le pappardelle ai funghi porcini, la ricca lasagna contadina e gli ortaggi di stagione raccolti direttamente nell'orto dell'azienda. La pasta, i dolci, le marmellate e le conserve sono prodotti della casa, così come i salumi e i formaggi, veramente eccellenti. cod 54133

Agriturismo Collina di Roseto
c.da Roseto - 82100 Benevento
Tel 0824 29425 - 338 8426556
www.collinadiroseto.it

BENESSERE AI MASSIMI LIVELLI A SEEFELD TRE INDIRIZZI D'ECCELLENZA

Benessere a tutto tondo con la riapertura del mitico 5 stelle lusso Astoria Relax & Spa Hotel, la nuova "Ladies Spa" dell'iconico Interalpen-Hotel Tyrol e i trattamenti Alp-Detox presso il Natur & Spa-Hotel Lärchenhof. Seefeld, *grand dame* incontrastata delle Alpi Tirolesi, vanta una concentrazione straordinaria di strutture ricettive extralusso. Il 2018 è ricco di novità attraenti come le riaperture dopo ristrutturazioni spettacolari, gli implementi in termini di qualità presso le spa che già si trovano al top delle classifiche e la riconferma che, puntando sulla natura e la qualità, non si sbaglia mai. Poiché il powder tardivo si combina perfettamente con una vacanza benessere-detox, grazie alla posizione strategica, la vista mozzafiato e i servizi eccellenti, almeno una tappa a Seefeld è assolutamente da mettere in calendario.

Grazie a 256 km di piste da fondo e 37 km di sci alpino panoramico, a soli 20 chilometri da Innsbruck, Seefeld è un vero paradiso per gli amanti della neve che fino ad aprile regna incontrastata. Da maggio invece inizia la stagione estiva che rende Seefeld, a 1.200 metri di altitudine, un buen retiro perfetto per scappare dall'arsura della città. Ecco quindi tre novità da non perdere nel panorama delle strutture che uniscono al benessere il più totale relax e un servizio fatto di mille piccole e grandi attenzioni.

Con la stagione estiva 2018 (precisamente il 9 maggio) verrà inaugurata la nuova ed esclusiva Ladies Spa presso l'Interalpen-Hotel Tyrol (**www.interalpen.com**). Una vera e propria oasi di benessere, incentrata sulle esigenze femminili di discrezione e assoluta tranquillità.

La seconda novità è disponibile in seguito alla ristrutturazione terminata a gennaio 2017 e il conseguente ampliamento a 81 sistemazioni di gran lusso: l'Astoria Relax & Spa Resort (**www.astoria-seefeld.com**) si è aggiudicato l'appellativo "Superior" da aggiungere alle preesistenti 5 stelle, posizionandosi così al vertice assoluto delle strutture ricettive di Seefeld.

La terza meta da segnare si trova in posizione leggermente defilata dal centro di Seefeld: il Lärchenhof (**www.hotel-laerchenhof-seefeld.com**) dispone di una spa panoramica con vista mozzafiato su Seefeld, che basa i suoi principi sull'Alp Detox, un'esperienza unica fatta di competenza e cultura alpina fondata su "equilibrio, rigenerazione, vitalità e disintossicazione" per un concetto di Sanum per Alpes complessivo, che può essere adattato individualmente. cod 54054

APRE A BERGAMO ONE LOVE RESTAURANT NEL MENU UNA CUCINA ITALIANA MODERNA

di *Roberto Vitali*

Nasce con tutte le migliori premesse, a Bergamo, nella piazza del quartiere di Colognola, il nuovo "One Love Restaurant" (il nome deriva dalla celebre canzone di Bob Marley). Al timone **Alan Foglieni** e **Nafi Dizdari**. I due, compagni di vita, certamente sanno fare il loro mestiere nel migliore dei modi.

Alan, 36 anni, uscito con lode da Alma, ha fatto esperienze in ottimi locali ad Amsterdam, in Libano, nel Kuwait e a Milano nel settore della moda. Nascono così i suoi piatti mai banali. Un menu corto, una trentina di proposte in tutto, che comprendono sì i più classici casoncelli della bergamasca, la tartare di manzo al Grana vecchio, il foie gras d'oca in terrina, ma poi lasciano spazio ad accostamenti nuovi: il lollipool e il microburger, la quinoa con crema di ceci al sesamo, il "devil's kiss" tra gamberi e salame. Ambiente tranquillo e confortevole, piatti da ristorante medio-alto con prezzi contenuti, possibilità di fare gustose scoperte, giusto ricarico sui vini. cod 53636

One Love Restaurant
piazza Emanuele Filiberto 5
24126 Bergamo
Tel 035 044 5349

Cucina d'altri tempi in centro a Milano

di Claudio Riolo

Tempo fa ricordammo la latteria milanese del romanzo "La vita agra" di Luciano Bianciardi, nei primi anni '60. Lungo le circonvallazioni erano diffuse le trattorie toscane per lavoratori e studenti. Proponevano piatti di buona qualità a prezzo accettabile. Dopo il '68 la città cambia, la latteria scompare, la trattoria sopravvive quando sa adattarsi alle nuove tendenze gastronomiche: si va al ristorante per il piacere del cibo. Intorno al 2000 i cuochi prendono l'abitudine di uscire dalle cucine, diventando "chef". Nel centro di Milano abbiamo ritrovato due locali che ben rappresentano un passato da non perdere e frequentati da numerosi giovani.

La tradizione rivive con successo alla Trattoria Bottiglieria Da Pino

● La trattoria bottiglieria Da Pino si distingue per essere aperta solo a pranzo e chiusa nei festivi; si rivolge quindi al "bisogno di sopravvivenza". La cucina è comunque ottima, di stagione, tradizionale, sana. Il locale è storico, a San Babila, in centro; tre vetrine, all'ingresso un bancone monumentale ingentilito dalla boiserie foderata con bottiglie e bicchieri.
Il locale esiste da tempo immemorabile e nel 1968 arrivarono Pino e Pina; da qualche anno ci accolgono i figli **Marco** e **Mauro Ferri**. Quest'ultimo si occupa della spesa, con impegno rigoroso. Due volte alla settimana sceglie le carni da un macellaio di Bascapé, nella fascia di confine tra il Pavese e Milano. Acquista la mezzena, il roast beef senza venature e il bollito di manzo, tra le specialità della casa.
Le ricette della tradizione di famiglia rispecchiano la cucina popolare milanese. Buona cura nella scelta dei cibi e nella realizzazione dei piatti. Si può scegliere tra un menu a prezzo fisso da 16 euro con primo, secondo, contorno, acqua e vino. I piatti in carta cambiano tutti i giorni, non ci si può annoiare. Marco è appassionato di vini e propone un'ottima selezione nazionale con ampia presenza di nomi noti; anche tre vini al bicchiere. Ambasciatore delle Arti: i fratelli Ferri consigliano la visita a Villa Necchi Campiglio, donata al Fai. Atmosfera anni '30 e capolavori d'arte. cod 53963

Trattoria Bottiglieria Da Pino
via Cerva 14 - 20122 Milano
Tel 02 76000532 - trattoriadapino@email.it

La Vecchia Latteria Cucina vegetariana dall'Ottocento

● La Vecchia Latteria è nel pulsante cuore cittadino milanese. Aperta solo a pranzo, occhieggia a chi cerca il desco e non il palcoscenico. Osservando l'allegra e minuta vetrina si rileggono le pagine che raccontano la storia gastronomica di Milano. Il menu racconta la storia della vecchia latteria che fin dal 1885 era una sorta di bar dell'epoca; gestita dai nonni paterni originari dell'Emilia, aveva già l'impronta vegetariana. Oggi ci sono ancora gli stessi muri, la genuina accoglienza, i cibi squisiti e semplici di Francesca Notari, terza generazione. Gli ortaggi sono di stagione, le ricette s'ispirano al meglio delle tradizioni regionali, ne risultano piatti di buona e sana cucina. Dal menu invernale possiamo scegliere tra: pizzoccheri valtellinesi; ribollita toscana; vari tipi di gustose crespelle; tagliatelle con funghi porcini o con carciofi; penne con formaggio e noci; riso o gnocchi con radicchio e gorgonzola, zucca, carciofi o funghi porcini. Tra i secondi: parmigiana di verza; vari tipi di sformatini con patate, carote, zucchine; burger o frittelle; polpettone di verdure con salsa verde; zucchine ripiene, torta di cardi; tortino di cavolfiore, tortino di cavolo nero con zucca mantovana; finocchi gratinati al forno.
Ambasciatrice delle Arti: Francesca Notari propone la visita alla Pinacoteca Ambrosiana che da 400 anni accoglie e mostra meravigliose opere d'arte. cod 53965

La Vecchia Latteria
via dell'Unione 6 - 20122 Milano
Tel 02 874401 - lavecchialatteria.milano@gmail.com

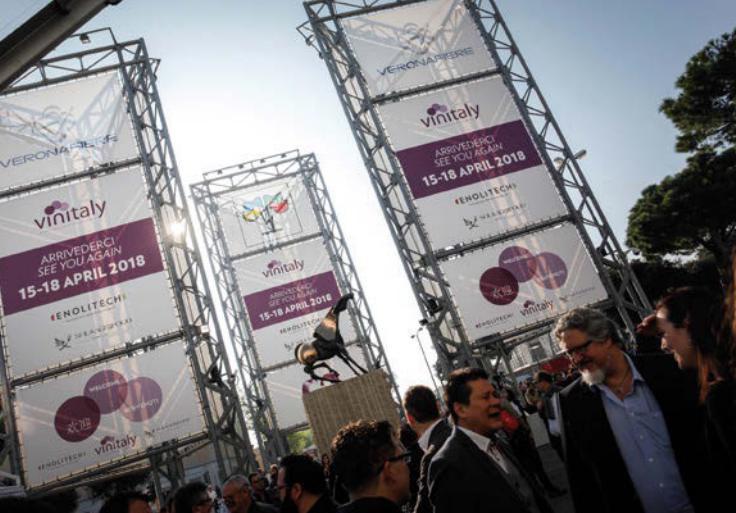



Foto: Ennevi

Vinitaly scalda i motori
Evento sempre più internazionale

Giunto alla **52ª edizione**, il **Salone internazionale dei vini e distillati**, in programma **dal 15 al 18 aprile 2018 a Veronafiere**, ha in serbo alcune **interessanti novità** sia per gli operatori che per i wine lover

APRILE
Dal 15
al 18

Nuove tendenze di mercato, vini e cantine dall'Italia e dal mondo tutti da scoprire, un programma di degustazioni uniche, un fitto calendario di eventi in ogni stand finalizzati ai contatti b2b. Vinitaly (**www.vinitaly.com**) scalda i motori, forte del successo del 2017, con 128mila visitatori dei quali più di 48mila giunti da 141 nazioni. Anteprima di Vinitaly, il 14 aprile, è ancora una volta "OperaWine", il walk-around tasting per i buyer esteri con i 100 grandi produttori italiani selezionati ogni anno da Wine Spectator (**www.operawine.it**).

Tra le novità 2018 il renaming del padiglione dedicato agli espositori esteri, che da quest'anno si chiamerà "International Wine Hall", per caratterizzare maggiormente uno spazio molto visitato dagli operatori sempre alla ricerca di nuove proposte. Tra le new entry di questo salone, una collettiva di cantine della Croazia selezionate dalla Camera di commercio croata e uno stand della Georgia con un allestimento dedicato alla tradizione mai abbandonata di utilizzare grandi anfore di terracotta interrate per la fermentazione e l'affinamento dei vini. A questi si aggiungono nuovi e vecchi espositori di Francia, Spagna, Portogallo, Azerbaijan, Argentina, Usa, Giappone e Perù.

Altro salone specializzato che si rinnova è Vivit-Vigne Vignaioli Terroir, che giunto alla 7ª edizione si propone quest'anno con un nuovo allestimento e una superficie maggiore, per rispondere all'interesse crescente in tutto il mondo per i vini artigianali, frutto dell'individualità del singolo produttore.

Tra le degustazioni già si preannuncia storica quella del 30° Seminario Masi, con una verticale di 30 anni di Amarone. In calendario anche gli appuntamenti con "Tasting ex... press", il tradizionale viaggio tra i vini del mondo organizzato in collaborazione con importanti testate internazionali. La vocazione b2b di Vinitaly si conferma a "Taste&Buy", l'iniziativa che mette in contatto le aziende con i più importanti buyer selezionati da Veronafiere in oltre 20 Paesi. Ma Vinitaly non dimentica i wine lover: proprio a loro, nelle piazze storiche di Verona e da quest'anno anche a Bardolino e Valeggio (Vr), due dei più affascinanti luoghi del lago e dell'entroterra gardesano, si svolge dal 13 al 16 aprile "Vinitaly and the city" (**www.vinitalyandthecity.com**). E a Bardolino e Valeggio il fuori salone del vino prosegue anche nel fine settimana del 20-21-22 aprile. cod 52792

Bollicine in Villa
A marzo la seconda edizione

Dopo il **successo dello scorso anno** ritorna l'**evento per gli amanti delle bolle e del vino**, dedicato sia ai "wine lover" che agli addetti ai lavori. **Appuntamento il 10 e 11 marzo a Mirano** (Ve) in location d'eccezione

Bollicine in Villa sarà un'occasione per incontrare il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, che sarà accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio. Un viaggio nei terroir più interessanti e più importanti per gli spumanti: Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania, Austria e molti altri. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina e di montagna (da viticultura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate. Sarà un'opportunità per imparare e provare le differenze tra vini frizzanti e spumanti, tra metodo Classico o metodo Martinotti italiani e i principali spumanti europei: Champagne e Crémant francesi, Cava spagnoli e poi spumanti da Slovenia, Germania e Austria.

Una due giorni che presenterà una vastissima gamma di vini senza dimenticare la grande produzione italiana: il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, tra le più vocate e conosciute, ma si potranno scoprire nuovi spumanti da Sardegna, Basilicata, Puglia, Campania, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne e non solo: Dom Perignon (new entry della 2ª edizione), Cristal e Bollinger, e poi Bernard Robert, Boutillez Vignon e R. Gabriel-Pagin Fils con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet e Frank Bonville con i Grand Crù. Sempre dalla Francia i Crémant d'Alsace del "vigneron independant" Mauler, dalla Spagna Milltrentaset con i Cava "nature" e "reserva", dall'Austria Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt "mèthode traditionnelle", dalla Germania e precisamente dalla Mosella la cantina Drk con due spumanti ottenuti con mèthode traditionnelle da uve Riesling Renano, dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio, ottenuto con il mèthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

MARZO
Dal 10
all' 11

La manifestazione si tiene il 10 e 11 marzo 2018 dalle ore 10 alle ore 20 nella prestigiosa Villa & Barchessa di XXV Aprile in via Mariutto 1 a Mirano (Ve). Saranno quindi due le location. Villa XXV Aprile al piano rialzato per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e selezione food; al primo piano della medesima villa andranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e selezione food. Nella Barchessa di Villa XXV Aprile, invece, si degusteranno vini internazionali e selezione food. Alle ore 10 la degustazione apre al pubblico. Info: **www.bollicineinvilla.it.** cod 53847

RistorExpo 2018
Rifondazione enogastronomica

RistorExpo, il salone **dedicato ai professionisti del fuori casa**, promosso in collaborazione con Confcommercio-Fipe, **torna a Lariofiere dal 4 al 7 marzo 2018**. Più di **200 aziende espongono novità e tendenze**

La manifestazione, che negli anni ha saputo guadagnare un posto privilegiato fra gli eventi di settore e oggi vanta un pubblico specializzato di oltre 20mila operatori, deve il proprio successo alla capacita` di anticipare le tendenze del mercato, pur non trascurando mai la qualità e la ricerca del "valore aggiunto" per tutti gli operatori della filiera. Un'offerta articolata che si completa con il programma di eventi, approfondimenti, occasioni di crescita professionale condotti dai grandi interpreti della cucina italiane e internazionale. Ogni anno la manifestazione è caratterizzata da un tema, oggetto di dibattito e confronto fra i presenti che per il 2018 è "Rifondazione enogastronomica".

«Dopo aver analizzato le dinamiche e i modelli più diffusi per il fuori casa - spiega **Giovanni Ciceri**, ideatore e curatore della manifestazione - e dopo essere giunti alla conclusione che non esiste più un paradigma dominante e una precisa tendenza, RistorExpo nel 2018 intende costruire, o meglio di ricostruire. Il tema scelto indica infatti un preciso intento di ripartenza nella definizione di nuove geometrie per il settore».

E se è vero che non si può prescindere dal passato per costruire il futuro, RistorExpo apre con l'insegnamento di due pilastri della storia della cucina: Gualtiero Marchesi e Georges Cogny. Il primo verrà celebrato nella giornata di domenica 4 marzo con il contributo di chi lo ha conosciuto da vicino e a lui deve parte del proprio successo. Lunedì 5 marzo sarà la volta di Georges Cogny, francese di nascita e piacentino di adozione, che ha avuto il grande merito di portare in Italia la nouvelle cuisine.

MARZO
Dal 4
al 7

Come è avvenuto per Gualtiero Marchesi, anche alla scuola di Cogny si è formata un'intera generazione di cuochi. Alcuni di loro saranno sul palco di RistorExpo nella giornata del suo tributo. Fra le conferme, Luciano Tona, oggi direttore dell'Accademia Bocuse d'or Italia, Isa Mazzocchi, Betty Bertuzzi, Filippo Chiappino Dattilo, Ettore Ferri, Elena Pantaleoni e la moglie Lucia Cavanna. Anche Massimo Bottura, seppur non presente, ha voluto per l'occasione affidare ad un video un personale ricordo del suo primo maestro.

Partendo dall'insegnamento di questi maestri, che, ciascuno a proprio modo, hanno contribuito a creare nuovi codici per il settore, sono stati programmati tutti gli approfondimenti e le iniziative dei giorni a seguire. Fra gli ospiti, gli chef Mauro Elli, Angelo Sabatelli, Oliver Piras e Alessandra Del Favero, Benedetto Rullo, Stefano Terigi e Lorenzo Stefanini. Non mancherà una ricca parentesi dedicata al vino con il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina e le oltre 100 cantine italiane presenti o rappresentate. Con Campari Academy poi, a RistorExpo si parlerà di cocktail e delle dinamiche legate al mondo del bar.

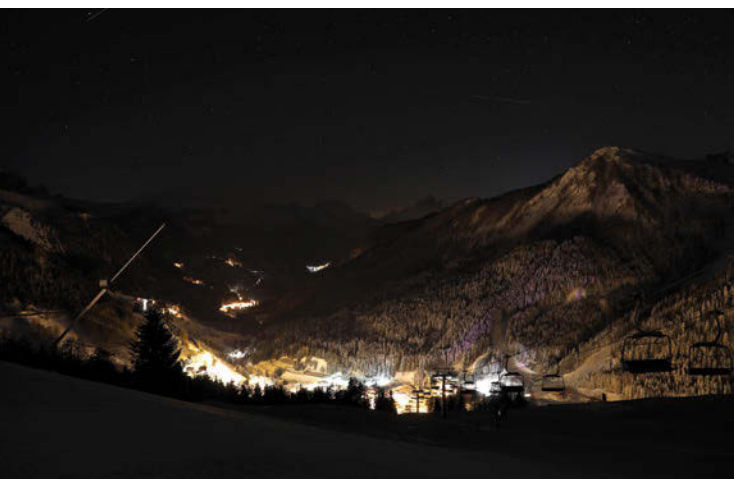
cod 52843

Arabba tutto l'anno Sport e vita di montagna

Una delle **perle delle Dolomiti**, centro di riferimento all'interno del **comprensorio sciistico Dolomiti Superki**, ma anche **meta turistica di vacanza familiare**, stress-free, con **attività per ogni stagione**, dall'inverno all'estate

di *Alberto Lupini*

Torna a far parlare di sé quest'anno per la nuova funivia che collegherebbe la stazione sciistica di Porta Vescovo alla Marmolada (cod 53921), progetto che renderebbe questo comprensorio «lo skitour più bello del mondo», a parere del campione di sci **Gustav Thoeni**. Arabba in questo inverno è nella sua condizione più ottimale. Per tutte le feste, da Natale all'ultimo dell'anno fino all'Epifania - tendenza che tuttora continua - Arabba ha vinto la sfida con il turismo, con gli alberghi tutti esauriti. Ma non è solo la posizione strategica e nemmeno il numero di piste fra le più impegnative del comprensorio a permettere ad Arabba di distinguersi dalle mete concorrenti vicine: «Quello che rende Arabba un unicum tra le altre località turistiche - ha spiegato **Manuel Roncat**, presidente di Arabba Fodom Turismo - è la familiarità. Arabba è una piccola località turistica, la quasi totalità delle strutture ricettive è a gestione familiare. Nella nostra località non ci sono clienti, ma ospiti». (cod 53989)

Infatti Arabba presenta ai suoi ospiti un'offerta a due anime: lo sport e l'atmosfera tipica ed autentica di una comunità montana. La cittadina è in grado di offrire al turista oltre 63 km di piste innevate e battute, nonché strategicamente collegate tra loro da 29 moderni impianti di risalita, all'interno del Dolomiti Superski,

il comprensorio sciistico da oltre 1.200 km di piste. Nonostante quest'offerta già consolidata, Arabba continua a "tenersi aggiornata", investendo ogni anno per rendere sempre più performante quest'area: «Due anni fa - ha spiegato **Stefano Illing**, presidente del Consorzio Impianti a fune Arabba-Marmolada - abbiamo costruito l'Arabba Fly, l'impianto di collegamento tra i due lati di Arabba»; più recentemente «abbiamo inaugurato la cabinovia che porta al Passo Pordoi, risolvendo un piccolo collo di bottiglia del sistema». Ma quando si parla di innovazione, Arabba non pensa solo alle grandi novità, ma presta attenzione ai dettagli, ai «mille piccoli accorgimenti - continua Illing - che riguardano ad esempio le caratteristiche e la manutenzione delle piste, gli investimenti per una maggior efficenza dei sistemi di innevamento programmato». (cod 54013)

Ma Arabba non è solo piste, non è solo impianti, non è solo sci. Le alternative, anche in inverno, alle discese sono molte. Dalle ciaspolate, con i due percorsi ad anello che Arabba propone ai suoi ospiti, i cosiddetti "Terioi de Fodom", ai rifugi o alle baita in quota con vista mozzafiato sulle Dolomiti, che diventano una sorta di secondo alloggio, per riposare e gustare un menu con piatti della tradizione ladina o gourmet.

E se d'inverno le attività non mancano, anche l'estate non è da meno. «La stagione estiva - ha spiegato Roncat - viene trainata sempre dal Sellaronda», che in inverno corrisponde a 477 km di piste, e l'intera località è quindi pronta ad accogliere turisti, amanti del trekking e ciclisti: «Noi vendiamo un prodotto, e questo prodotto sono le strade».

Dall'altra parte Arabba si distingue anche per la sua identità: «Una piccola comunità - la definisce **Michela Lezuo**, assessore al Turismo e alla Cultura del comune di Livinnalongo del Col di Lana (Bl) - che negli anni è riuscita a mantenere una dimensione tipicamente montana». Arabba ha non solo mantenuto, ma costruito la sua immagine attorno alla propria tipicità, quella «classica di montagna» che molti turisti ricercano e che spesso è difficile da trovare in zone sempre affollate causa piste e discese di grande appeal. (cod 53962)

Quindi strutture ricettive a conduzione familiare, dimensioni ridotte, una minoranza lingustica, quella ladina («fattore determinante per l'autenticità di un popolo», spiega Lezuo), e ancora costumi tipici, festività religiose e un forte senso di comunità: «Nel giro di qualche giorno - conclude l'assessore - i turisti si conoscono tutti o quasi».

È così che Arabba riesce a distinguersi: posizione strategica, piste sciistiche di alto livello, atmosfera di familiarità, tradizioni, e sport , non dedicato in particolare a chi fa agonismo, quanto a chi sa vivere intensamente le proprie giornate in montagna.

Durante le vacanze di Natale, gli italiani hanno potuto godere sui **maggiori canali tv** e **social** di uno **spot firmato Pasta Barilla** che ha due protagonisti eccellenti: **Roger Federer** e **Davide Oldani**

Spaghetti in salsa (musicale) greca

Il Bello del Gusto

Appunti sull'estetica della comunicazione enogastronomica

Non si tratta di un filmato destinato al mercato nazionale, bensì della tradizionale campagna con cui Barilla ribadisce il suo posizionamento di "pasta italiana numero uno" in oltre 40 Paesi del mondo. Sui mercati globali, infatti, essere il primo produttore del Paese della pasta ha la sua rilevanza. Se poi il messaggio lo si fa passare con il volto più vincente di uno degli sport più amati del pianeta, l'effetto "Master of pasta" viene ulteriormente rafforzato.

Mentre l'educazione del consumatore globale al riconoscere la "pasta al dente" procede costante, l'azienda di Parma punta con sempre maggiore decisione sul suo fatturato estero. Eppure è curioso che tanti italiani, soprattutto professionisti dell'industria alimentare, si siano stupiti del sirtaki utilizzato come colonna sonora per promuovere gli spaghetti al pomodoro, il simbolo dell'italianità nel mondo.

Prendiamo spunto proprio da questo stupore per cominciare a raccontare ai professionisti della cucina quanto sia complesso promuovere un prodotto italiano all'estero. Non basta avere le risorse finanziarie (e nel caso di Federer e del suo contratto triennale, si vocifera di cifre con molti zeri): serve la capacità di maneggiare le tecniche della comunicazione di massa e del marketing. A Parma le conoscono bene, da oltre 50 anni.

Ho avuto il privilegio di lavorare su questi progetti, in passato. La vera difficoltà sta nel trasferire agli stranieri una cultura tecnica (come si riconosce la pasta al dente?) che per noi è di provenienza familiare, mentre per un tedesco, un americano, un australiano non fa parte delle conoscenze tramandate per tradizione. Usare Federer come vettore è stato fondamentale per rendere più poderosa l'equazione uomo di successo/cibo di qualità. Dimostrare che confezionare un bel piatto di spaghetti sia alla portata anche di uno svizzero tedesco, che per tradizione non sa cucinare molto bene, altrettanto centrale.

di Pasquale Diaferia

Il sirtaki, che tanto ha fatto discutere, rientra tra questi attrezzi di comunicazione. Non dobbiamo pensare che il consumatore medio nel mondo conosca Modugno, Ramazzotti o Celentano. Lo stereotipo musicale dell'area mediterranea (non dimenticate che pochi sanno davvero dove sia l'Italia) è paradossalmente colto con più efficacia con un pezzo della tradizione greca. I puristi rabbrividiranno, ma gli esperti di comunicazione lo sanno.

Questa è una delle ragioni per cui le marche italiane dell'agroalimentare devono cominciare, per la loro promozione all'estero, a lavorare con bravi professionisti. Continuare a pensare di conquistare mercati globali sempre più complessi basando le proprie strategie su "Funiculì funiculà" è un errore ed una grande ingenuità. Sia nel caso di grandi marche, sia che si gestisca una piccola impresa. La forza del nostro prodotto è importante. Ma saperlo comunicare nel mondo è sempre più determinante. Impariamo da Barilla. Costruiamo una scuola di comunicazione italiana nel mondo, dimenticandoci il folklore e il fai da te. cod 53864

FOOD MARKETING

Foodstagram, i nuovi influencer tra ricette e storytelling

Avere un **profilo Instagram esteticamente piacevole** e che **faccia venire l'acquolina in bocca** non è da tutti: tra gli oltre 14 milioni di utenti italiani alcuni si **distinguono** e "**influenzano**" le tendenze, anche nel food

I "food influencer" viaggiano, mangiano, cucinano e condividono: grazie ai loro scatti ogni utente può catapultarsi nel loro mondo, scoprire ingredienti particolari e assaporare ricette innovative, lasciandosi guidare in un onirico viaggio nel mondo del cibo alla ricerca di nuove ispirazioni o ricordi del passato, come una madeleine di Proust 2.0. I più seguiti sono ormai consacrati da brand nazionali e mondiali che fanno a gara per collaborare con loro: qualsiasi prodotto utilizzino diventa tendenza, soprattutto quando la pubblicità non è sfacciata ma ben nascosta in uno storytelling che racconta un ricordo, un sapore o un viaggio.

Oggi vi parliamo di 5 food influencer in ascesa, profili diversi tra loro ma con un comune denominatore: farvi venire voglia di mettervi ai fornelli!

● Fashion and hungry
Eleonora Rubaltelli (@kitchentrouble)
Il profilo di Eleonora è perfetto per gli amanti del connubio cibo-moda. Moderna e cosmopolita, scatta fotografie degne di un magazine. Nei suoi viaggi ama scovare piatti tipici ma a casa sperimenta ricette gustose alla portata di tutti.

● Antichi sapori naturali
Sonia Paladini (@thediaryofsonia)
Sonia ama la natura e vive tra le colline della Food Valley. Mamma e cuoca, i suoi scatti scaldano il cuore, impasta con amore e fantasia per famiglia e followers.

● Occhio fotografico e mani in pasta
Francesco Pruneddu (@ch_ecco)
Ecco il profilo da seguire per fare bella figura con gli amici: le tavolate di Francesco raccontano di risate e cene fino a tarda notte. Scatti zenitali per rendere ogni alimento una vera opera d'arte.

● Intolleranze e ricette alternative
Tiziana Colombo (@nonnapaperina)
Tiziana ha reso le intolleranze cool, le sue ricette non sono tristi alternative ma gustose rivisitazioni o innovativi piatti "free".

● Cibo e risate in famiglia
Maria Sole Racca (@marysol_life)
Deliziosi plumcake a quattro mani: due grandi e due piccole. Ecco quello che succede tra le mura domestiche di Maria Sole, racconti di famiglia incorniciati in fotografie dallo stile nordico. cod 53829

JobHoreca.it

Il contatto tra aziende e personale

L'universo Horeca e la **soddisfazione dei suoi protagonisti** come obiettivo. **Dal 1991 Consultazienda** ha accompagnato decine di migliaia di persone nella **ricerca di lavoro**

Che siano al mare, in montagna, in città, sulle navi da crociera, in Italia o all'estero, gli operatori dei pubblici esercizi da 26 anni si affidano all'esperienza e abilità del team di Consultazienda. Ma oggi il desiderio di rinnovamento e crescita, finalizzato a offrire sempre di più alle persone che Consultazienda aiuta, ha definito una serie di cambiamenti innovativi iniziando proprio dalla nascita del nuovo nome: JobHoreca.it, più giovane e in linea con il mondo attuale.

Non un semplice renaming, ma tantissimi servizi innovativi di ultima concezione, sempre conservando quel valore profondo dei rapporti umani e quel solido senso di responsabilità per costruire un percorso professionale virtuoso. JobHoreca.it by Consultazienda è una piattaforma dedicata a tutti gli attori Horeca. A chi ha un hotel, un ristorante, una pizzeria, un bar, una gelateria, una pasticceria o a chi gestisce più attività. Ma anche a chi fa parte del personale a ogni livello (cuoco, capo partita, aiuto cuoco, commis di cucina, direttore d'albergo, cameriere, chef de rang, maitre, barista, barman, barmaid, cameriera ai piani, pasticcere, gelatiere...).

«Nel 1991, quando abbiamo iniziato ad occuparci del lavoro in alberghi e ristoranti con il nome di Consultazienda - si spiega dalla società lombarda - mettere un annuncio sulle riviste di settore allungava troppo i tempi di selezione. Il nostro servizio divenne quindi immediatamente un successo perché consentiva a chi offriva lavoro di avere i nominativi del personale che il giorno stesso ci aveva contattato per cercare lavoro e viceversa».

Dal 1997 è stato regolarizzato il lavoro interinale e alle agenzie di somministrazione lavoro è stata delegata la selezione, la gestione contrattuale-salariale e l'intermediazione, con costi spesso inadeguati per attività medio-piccole o in grado di compromettere lo stipendio del lavoratore. Dai primi anni del 2000, con gli smartphone, si è diffuso l'utilizzo di siti e App di annunci di lavoro. Ma pubblicare un'offerta significa ricevere migliaia di curricula, con tempi inadeguati di selezione di personale, spesso privo della professionalità necessaria.

JobHoreca.it, intercettando e ottimizzando queste esigenze, è una piattaforma che si ripropone di creare equilibrio, posizionandosi come "via di mezzo". «Il nostro servizio - si sottolinea - è rimasto quello di creare contatto tra le attività e il personale, senza entrare nel merito degli accordi contrattuali. L'occupazione del personale ci sta a cuore, così come la soddisfazione dei ristoratori e degli albergatori che si affidano a noi. Proprio per esaudire tutte le richieste, è online una guida sull'utilizzo del sito JobHoreca.it, completamente in videotutorial, affinché chiunque possa trovare tutte le risposte nel modo più veloce e semplice, anche quando i nostri operatori non sono raggiungibili». cod 53791

Per informazioni: **www.jobhoreca.it**

A Tavola con...
Raffaele Cattaneo
«Mio figlio sogna di aprire un suo locale»

Presidente del Consiglio regionale della Lombardia e già **assessore ai Trasporti**, tre figli e una **passione per la tavola** che è «**cultura e condivisione**, perchè abbatte barriere e pregiudizi consegnando persone più vere»

di *Andrea Radic*

Abbiamo portato Raffaele Cattaneo, dalla sua Varese, dove vive, in un locale storico della ristorazione milanese, il "Tronco" uno degli indirizzi toscani che dagli anni sessanta offre ai milanesi una cucina della tradizione e di grande materia prima. Cattaneo è alla regione Lombardia dal 1995, prima con ruoli tecnici nel gabinetto di presidenza, poi dirigente fino a segretario generale e dal 2005 in ruoli politici.

Il riferimento a Formigoni è diventato un peso o un importante precedente politico?

Per me sia nella vita personale che nella mia considerazione politica

è rimasto un presidente importante, continuo a ritenere i suoi diciotto anni di governo regionale la più straordinaria esperienza compiuta, per le idee e la capacità di tradurle in fatti concreti.

La Regione funzionava meglio prima o adesso?

Prima e non lo dico solo io, lo dicono in tanti e credo sia una delle ragioni per la scelta di Maroni di non fare un secondo mandato.

La tavola è luogo di confronto e di scelte?

A tavola, da Gesù in poi, sono accadute cose importantissime che hanno cambiato la storia, la stessa "Ultima cena" è stata una scelta. Perché la tavola unisce la convivialità con la possibilità di ragionare di cose importanti in un clima più disteso e sereno, si è forse costretti ad essere più veri.

La politica si fa ancora a tavola?

Con una battuta, diciamo che quella modalità è stata uccisa dalle polemiche sui rimborsi spese, rimane però vero che molti patti e accordi politici si fanno seduti ad una tavola imbandita.

Qual è il tuo rapporto con il cibo?

Succulento, un amico, ex rettore del Politecnico di Milano, mi disse che dovevo avere una fame atavica perché davanti a un buon piatto non riesco a trattenermi. Forse è vero, sono figlio di una famiglia operaia, della dignitosa povertà lombarda e ho nei geni il concetto che quando c'è da mangiare non ci si tira mai indietro.

I profumi della tua infanzia?

Quelli di casa, mio nonno era pescatore di lago, il sapore del pesce che cucinava mia mamma. Poi, io avevo 14 anni, rilevò un'osteria e io ci vivevo e lavoravo. Sana cucina casalinga. Davo una mano, cameriere, barista, sguattero... ero il figlio più grande e aiutavo mia mamma. Altro sapore dell'infanzia è il piccione arrosto, sempre grazie al nonno che aveva un pollaio, scoprì molto tempo più tardi che oggi è un piatto ricercato.

Sei un padre duro o amichevole?

Quando serve duro, ma diventato via via più morbido, quando i miei figli chiedono qualcosa con quella scaltrezza, tipica dei ragazzi, sono cedevole, ma un po' mi sento in colpa per il tempo che sottraggo alla famiglia, cadendo nel comprensibile errore di dire qualche no in meno.

Il denaro è un mezzo o un fine?

Uno strumento che deve essere usato con sobrietà, non deve mai diventare il fine della vita, perché è un ottimo servitore, ma un pessimo padrone.

Avete abbassato i costi della politica o no?

Abbiamo ridotto i contributi ai gruppi consiliari dell'85%, cancellato i vitalizi e ridotto le indennità dei consiglieri regionali fino al 40%. Oggi il consiglio regionale costa a ogni cittadino lombardo due euro all'anno. Inoltre i consiglieri pagano il bar a prezzo pieno e la differenza, circa 10mila euro all'anno lo abbiamo donato alle mense per i poveri, stessa cosa per l'avanzo di bilancio di fine legislatura.

Stai più ai fornelli o a tavola?

La cucina è l'ambiente in cui l'uomo esprime se stesso, come nell'arte e nella poesia, è più che stare ai fornelli, è creare ed esercitarsi a ripetere un piatto che ti viene bene.

Magari fai un piatto con quello che hai o migliori una ricetta. Il mio piatto forte è il risotto con la salsiccia, con grande attenzione alla tostatura del riso.

Il tuo rapporto con il vino?

Positivo, improntato alla qualità e non alla quantità, mi sono ubriacato solo una volta, dopo una giornata sugli sci e ho esagerato con la Schiava. Oggi il vino è anche impresa, le più belle cantine che ho visitato sono quelle che sanno unire storia e nuove tecnologie. Si è ritrovata una sapienza che si era perduta, la cultura del vino è più presente.

Il tuo luogo del cuore?

Il lago Maggiore, dove abbiamo una casa, un territorio disseminato di ristorantini sul lago o arroccati sulle sponde. Consiglio a chi volesse fare una gita, il ristorante del Camin Hotel a Colmegna, un parco meraviglioso fronte lago e un ristorante con veranda dove sembra di cenare nell'acqua.

Che mondo vorresti per i tuoi figli, dove vorresti vederli?

Dove loro pensano di trovare lo sbocco per realizzare la propria vita che non deve essere quello che penso io, ma quello che desiderano loro. Il mio ultimo figlio sta facendo una scuola alberghiera e si cimenta con il mondo della cucina, della sala, del bar, ha l'ambizione di aprire un suo locale.

Tua moglie l'hai conquistata a tavola?

All'università, era matricola e l'aiutai a districarsi nell'ambiente della facoltà. Un caffè al bar, la convivialità funziona sempre. Era il 1982 e la storia prosegue con grande intensità.

La cena romantica è ancora un'arma vincente?

Assolutamente sì, sia per chi vuole giocare una carta vincente in un rapporto nascente, sia per chi, come me, dopo 35 anni, vuole ancora passare una bella serata con la persona che ama.

Modella di successo nei favolosi anni `80, ha successivamente **fondato la propria agenzia di eventi** occupandosi di stile, design, arte. Insieme al marito Adriano Teso, sono un'elegante coppia del **jet- set internazionale**

A Tavola con...
Laura Morino Teso
«Le acciughe al verde meglio del jet-set»

di *Andrea Radic*

L'abbiamo incontrata a Milano, alla tavola del ristorante Acanto, un luogo di grande classe, culla della cucina del cuoco Alessandro Buffolino, all'interno dell'Hotel Principe di Savoia, albergo di lusso e grande tradizione guidato con precisa professionalità da Ezio Indiani, peraltro candidato quest'ultimo al sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola.

Il sapore della tua infanzia?

A Torino la cucina di mia mamma, grande cuoca, mitiche le sue acciughe al verde, una meraviglia con una salsa perfettamente equilibrata, le prepara ancora quando viene a trovarci a Milano, ci vizia. Sapori naturali, come il "Bunet" dolce tipico del Piemonte.

Tu frequenti spesso il bel mondo, ma il piacere della tavola è anche semplicità.

Soprattutto semplicità, cibi sani e naturali, non troppe salse e niente fritti, spesso una sana insalata è meglio di tanti intingoli.

Allora è vero che le modelle si nutrono di insalate.

Anche, ma non solo, qualche vizio va concesso, io, ad esempio amo le bollicine. A Torino dove sono cresciuta si beveva il rosso, che a me non piaceva. Quando mi sono trasferita a Milano ho scoperto il gusto dei vini bianchi e poi sono passata alle bollicine che sono diventate le mie preferite.

E brindando con un calice di Franciacorta ti chiedo: moda, stile e design sono elementi del mondo dove hai lavorato prima come modella e poi con una tua società, è stato un passaggio automatico?

È stato automatico, io ho sfilato per molti anni, in anni nei quali si poteva proseguire la carriera per un tempo più lungo, poi però si arriva ad un limite di età e si pensa a cosa nel domani.

La mia scelta era stata quella di organizzare sfilate. Amavo sfilare molto più che posare per servizi fotografici. Così ho aperto la Morino Studio, ma dopo poco, occuparsi solo di moda non aveva più ragione di essere e quindi abbiamo esteso l'ambito di lavoro agli eventi a 360 gradi.

Il denaro è un mezzo o un fine?

Un mezzo, sicuramente, certo tutti lavoriamo e pensiamo al futuro per star meglio e cercare di guadagnare di più anche se è sempre meno facile al giorno d'oggi. Ma non deve essere qualcosa che ti condiziona o peggio ti rovina la vita, come accade in certi casi, bensì qualcosa che aiuta a vivere meglio.

Quale è la qualità che più apprezzi nelle persone e il difetto che più ti delude?

La sincerità e l'onesta e dall'altra parte ciò che non sopporto sono l'ipocrisia e la falsità.

Tu ami molto gli animali, anzi di più.

Cerco di fare qualcosa per loro, nel mio piccolo. Penso di aiutarli e sono membro attivo della "Lega nazionale per la difesa del cane" sezione milanese dove la presidente è Laura Rossi. Abbiamo un rifugio degli animali a Segrate, con volontari bravissimi che riescono a salvare molti animali sia con l'ospedale interno sia con le adozioni che sono 400 all'anno.

Il mare, che ami, e il cibo: quale relazione trovi?

Sono un'inguaribile romantica per cui mare e cibo mi fanno pensare al blu, alle onde, alla pace che personalmente il mare mi dà, su una spiaggia come su uno scoglio potrei stare ore ed ore a guardare e pensare senza mai annoiarmi, un senso di rilassatezza.

Il tuo luogo del cuore?

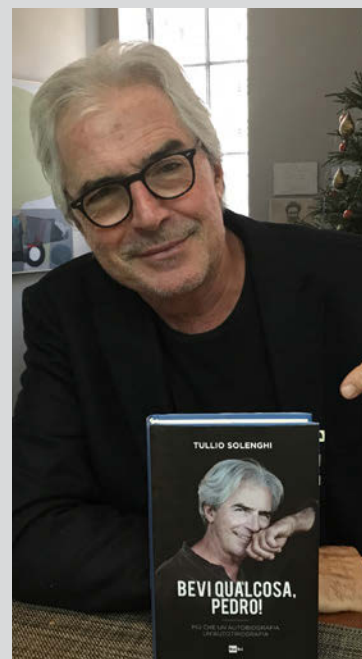
Portofino, il Tigullio, un luogo dove ogni volta che vado o che ci ritorno, mi sento fortunata, nel momento in cui arrivo in piazzetta mi si apre il cuore, un senso di serenità e felicità, una magia unica.

La cena romantica è ancora un'arma vincente?

Sicuramente sì, a condizione che sia molto romantica, in un luogo come questo. Mio marito però non è molto romantico e poi, mi ha già conquistata.

cod 54135

Laura Morino Teso e Alessandro Buffolino

Leggi le altre interviste a Tavola

• A Tavola con.... Tullio Solenghi
Il curato del paese
mio primo piagmalione

cod 53544

• A Tavola con... Massimo Donà
«Diffidate degli astemi
e degli ossessivi»

cod 53675

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Andrea Radic (*vicedirettore*) · andrea.radic@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Febbraio 2018 · anno XXII · n. 256 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Valentina Brambilla, Milly Callegari, Cristiano Canali, Amina Ciampella, Tiziana Colombo, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Pasquale Diaferia, Leonardo Felician, Mariapia Gandossi, Carmine Lamorte, Vincenzo Liccardi, Ernesto Molteni, Juri Piceni, Serena Pironi, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Annamaria Tossani, Simonetta Verdirame
Foto Thinkstock © 2018 - Italia a Tavola

Partner di:

FIC Federazione Italiana Cuochi

Euro-Toques Italia

itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana

Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier

Ada Associazione Direttori Albergo

ABI Professional Associazione Barmen Italiani

Movimento Turismo del Vino

IFSE Italian Food Style Education

Saps Agnelli Cooking Lab

Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Streetfood Project

Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 31 gennaio 2018

Azienda associata A.N.E.S.

CONFINDUSTRIA